BRINKMANN®

Pellet Fuel Grill
Parrilla de Pellet Combustible

OWNER'S MANUAL / MANUAL DEL PROPIETARIO

ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES DE ARMADO Y OPERACIÓN

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA

NOTICE TO INSTALLER:

LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE GRILL OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

AVISO PARA EL INSTALADOR:

ENTREGUE ESTAS INSTRUCCIONES AL PROPIETARIO DE LA PARRILLA PARA REFERENCIA FUTURA.

⚠ WARNING/ADVERTENCIA

HAZARDOUS EXPLOSION MAY RESULT IF THESE WARNINGS AND INSTRUCTIONS ARE IGNORED. READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY, INCLUDING DEATH OR PROPERTY DAMAGE.

SE PUEDE PRODUCIR UNA EXPLOSIÓN PELIGROSA SI SE HACE CASO OMISO A ESTAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES. LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, INCLUSO LA MUERTE, O LOS DAÑOS MATERIALES.

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

WE WANT YOU TO ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL AS SAFELY AS POSSIBLE. THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL ⚠ IS TO ATTRACT YOUR ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS YOU ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL.

WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL ⚠ PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR GRILL.

⚠ WARNING

⚠ Do NOT use in humid or wet conditions

⚠ WARNING

1. **Improper installation, adjustment, service or maintenance can cause injury or property damage.**
2. **Read all instructions and guidelines carefully and thoroughly before installation, use or service.**
3. **Failure to follow these instructions could result in fire or electrical shock.**

⚠ DANGER

⚠ NOT for use in or on boats or recreation vehicles.

⚠ DANGER

1. **Do not store or use gasoline, liquid propane or any other flammable vapors or liquids in the vicinity of this appliance.**

TABLE OF CONTENTS

General Warnings 3-4

Operating Grill and Tips 5-8

Proper Care and Maintenance 8

Transporting and Storage 9

Cooking Grill Tips 9

Trouble Shooting 10

Parts List and Assembly Instructions 11-20

Warranty Information . . . . . Back Cover

⚠ DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING: Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.

⚠ CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

This product contains chemicals, including lead in the brass of certain component parts, that are known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. *Wash hands after handling.* When used, this product emits fuel combustion chemicals that are known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. *Follow all instructions in this manual and use only in well ventilated, outdoor area.*

FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:

WWW.BRINKMANN.NET

GENERAL WARNINGS

⚠ WARNING

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- **Operate only per manufacturers instructions.**
- **Keep all combustible materials at least 72 inches (183 cm) away from the grill at all times. Do not use this grill under any overhang or near any combustible structures.**
- **Minimum clearance from side and back of unit to construction, 72 inches (183 cm) from sides and 72 inches (183 cm) from back.**
- **DO NOT use on wood decks.**
- **In case of fire, turn the control "OFF". Unplug the grill from the power source and allow the fire to burn out on its own. Do not use water to try to extinguish a fire.**
- **Keep a fire extinguisher on hand acceptable for use with electric products. Refer to your local authority to determine proper size and type.**
- **Do not attempt to touch cooking surfaces or other hot surfaces. Use handles or knobs.**
- **To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or heating element in water or any other liquids.**
- **Never leave appliance unattended. Do not allow children or pets near a working appliance.**
- **Unplug this grill from the power source when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool down before attempting to clean or service.**
- **Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or been damaged in any manner.**
- **Do not use accessories or attachments not recommended by the manufacturer, as they may not be compatible with this appliance, and may cause damage or injury.**
- **Do not place power cord where it may come in contact with hot surfaces, or pose a tripping hazard.**
- **Do not use this appliance for anything other than its intended use.**
- **NEVER add cooking pellets to a hot fire pot by hand. You could be seriously burned. If the hopper runs out of pellets or your fire goes out while cooking, let the grill completely cool and follow the Initial Lighting Instructions.**
- **Use only cooking grade wood pellets. Never use heating grade wood pellets as they are not safe for cooking.**
- **Always store wood pellets away from heat.**
- **Do not use grill lighter fluid, charcoal, lava rocks, gasoline, kerosene, or alcohol with this grill.**
- **This grill is not for use indoors. Do not use inside a building, garage or any other enclosed area.**
- **This product is not designed for commercial use.**
- **This product is not designed for tabletop use. Do not set this product on a tabletop.**
- **Never place more than 15 pounds on the front shelf. DO NOT lean on the front shelf. DO NOT lift grill using front shelf.**

GENERAL WARNINGS

⚠ WARNING

- **Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix "W" and with the statement "Suitable for Use with Outdoor Appliances."**
- **Only use a properly-grounded power source.**
- **Use only with a properly-grounded GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter) household circuit.**
- **Do not operate this product in rain or wet conditions. Do not allow this product to come in contact with water. Set this product up more than 10' from any large body of water (swimming pool, lake, pond, etc).**
- **CAUTION - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.**
- **Never alter or remove the grounding plugs on the power cord or household outlet.**
- **Disconnect electric cord from outlet before cleaning.**
- **Keep appliance clean. See Proper Care and Maintenance section for cleaning.**
- **Do not operate this grill while under the influence of drugs, alcohol, or while fatigued.**
- **Do not use in the presence of explosive or flammable gases, vapor or other substances.**
- **Do not use this grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.**
- **Use only identical replacement parts.**
- **Do not use this product in high winds.**
- **Do not attempt to move this appliance while it is in use.**
- **Always open the grill lid carefully - heat and steam trapped inside the lid can burn.**
- **Set up this grill on a hard, non-combustible smooth level surface.**
- **Do not use this product for indoor heating, as toxic fumes will accumulate.**
- **After a period of storage, inspect the grill for abrasion, wear, cuts, or damage to the temperature controller and power cord.**
- **Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.**
- **Keep grill covered when not in use - out of the reach of children. Do not clean this product with a water spray or the like.**
- **Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.**
- **Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner.**

⚠ USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR PELLET FUEL GRILL.

FAILURE TO ADHERE TO THE SAFETY WARNINGS AND GUIDELINES IN THIS MANUAL COULD RESULT IN DEATH, SEVERE BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

⚠ WARNING

OPERATING THE GRILL:

Read and follow all warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

BREAKING IN YOUR GRILL:

- In manufacturing and preserving the components of your grill, oil residue may be present on the element and cooking surfaces of your grill.
- Before cooking on your grill for the first time you should follow “Initial Lighting Instructions” to ensure the auger is fully charged with pellets.

PREHEATING THE GRILL:

- Prior to use, it is recommended that you preheat your grill. This ensures that the grilling surfaces are at the desired temperatures to sear the food sugars when cooking. Preheat the grill for 10 to 15 minutes or until it reaches the desired temperature before adding food. Close the lid during the preheat period.

⚠ WARNING

- **DO NOT leave your grill unattended while in use.**
- **DO NOT move grill when in use. Block wheels in place to stabilize grill.**
- **DO NOT use water to extinguish flare-ups.**

TO MINIMIZE FLARE-UPS:

- Trim excess fat from meats prior to cooking.
- Cook meats with high fat contents (chicken or pork) on “LOW” settings or indirectly.
- Ensure that your grill is on level ground and the grease is allowed to evacuate the grill through the drain hole on the side of the grill and into grease bucket.

IF AN EXTENSION CORD IS NECESSARY:

- Use a CSA or UL- approved 3-prong grounded extension cord that is rated for at least 7-10 Amp and is marked as suitable for outdoor use.
- Keep the power cord connection dry and off of the ground.
- Avoid running the power or extension cord across walkways, driveways, or anywhere where it could pose a tripping hazard.

TURNING ON THE GRILL:

Initial Lighting Instructions (To be used on initial firing or anytime the grill runs out of pellets)

> Always allow the auger tube to fully load with pellets to ensure proper lighting of the grill.

Step 1 Open lid to cooking chamber and remove cooking grills, grease tray and heat distribution plate from inside the grill. Leave lid open.

Step 2 Make sure power switch is “OFF”. Plug power cord into a GFCI (grounded) outdoor electrical outlet.

Step 3 Open the pellet hopper lid. Make sure the auger is free from debris and other objects. Turn the power switch to “ON” and check to see if the auger is turning.

Step 4 In the cooking chamber, place your hand about 3” above the fire pot and make sure you can feel air blowing out from the fire pot.

Step 5 Look inside the fire pot and make sure the heating element is getting hot and glowing red. DO NOT TOUCH THE HEATING ELEMENT! Turn power switch to “OFF”.

Step 6 Fill the pellet hopper with cooking pellets. NEVER USE HEATING FUEL PELLETS AS THEY ARE NOT SAFE FOR COOKING.

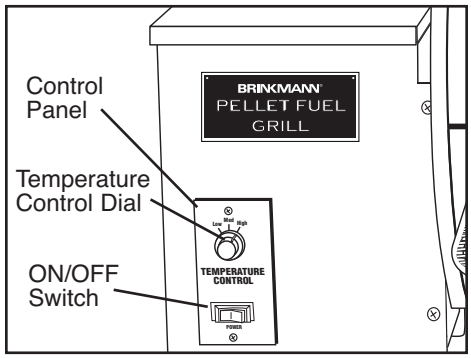
Step 7 Turn the power switch to “ON” and set the temperature control knob to “HIGH”.

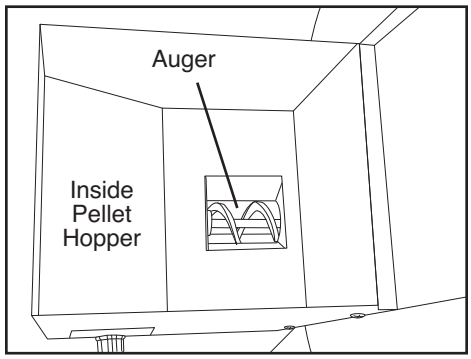
NOTE: During the initial loading of the auger tube, it will take approximately 5 minutes for the pellets to move from the pellet hopper to the fire pot.

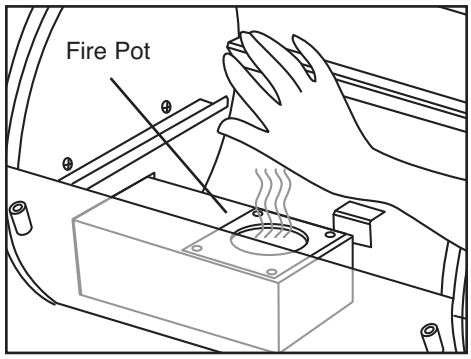
Step 8 When the pellets start falling into the fire pot, turn the power switch to “OFF”.

Step 9 Replace heat distribution plate, grease tray and cooking grills into the cooking chamber.

Step 10 Keep the cooking chamber lid open. Turn the power switch to “ON” and set temperature control knob to “LOW”. You should see smoke coming out of the cooking chamber as the pellets ignite in about 2 minutes.







Step 11 Close cooking chamber lid and set the temperature control knob to the desired setting. See note below for curing process.

NOTE: Curing the grill is highly recommended before first use. Close cooking chamber lid and set temperature control knob to “HIGH” and allow grill to cure for 45 minutes. This will burn off any oil or paint residue inside the cooking chamber before cooking for the first time.

Subsequent Lighting Instructions

Step 1 Open pellet hopper lid and check the pellet level. Add more pellets if necessary.

⚠ **WARNING:** NEVER add cooking pellets to a hot fire pot by hand. You could be seriously burned. If the hopper runs out of pellets or your fire goes out while cooking, let the grill completely cool and follow the Initial Lighting Instructions.

Step 2 Open cooking chamber lid and turn power switch to “ON”. Set temperature control knob to “LOW”. You should see smoke coming out of the cooking chamber as the pellets ignite in about 2 minutes.

NOTE: Always start the grill on “LOW” setting with the cooking chamber lid open.

Step 3 Close cooking chamber lid and set the temperature control knob to the desired setting. For best results, preheat the grill for 10 to 15 minutes with the lid closed before placing food in the grill.

Follow these steps If the grill does not ignite or if the fire in the fire pot goes out while cooking:

Step 1 Turn the power switch to “OFF” and unplug. Open cooking chamber lid and remove all food, cooking grills, grease tray and heat distribution plate.

⚠ **CAUTION:** Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

⚠ **WARNING:** Always use oven mitts/gloves to protect your hands. Metal parts become hot during use. Use extreme caution when handling cooking grills, grease tray and heat distribution plate.

Step 2 Remove all unburned pellets and ash from inside and around the fire pot.

Step 3 Restart the grill and check that the ignition cycle is working. The heating element should turn red and pellets should be falling into the fire pot from the auger tube.

Step 4 Wearing oven mitts/gloves, replace the heat distribution plate, grease tray and cooking grills.

Step 5 Preheat the grill for 10 to 15 minutes with the lid closed before placing food back in the grill. If this procedure is not successful, see Trouble Shooting section in your owner’s manual.

TURNING OFF THE GRILL:

- Turn the switch to “OFF”.
- Unplug the power cord from the wall outlet.

⚠ **WARNING:** NEVER add cooking pellets to a hot fire pot by hand. You could be seriously burned. If the hopper runs out of pellets or your fire goes out while cooking, let the grill completely cool and follow the Initial Lighting Instructions.

COOKING:

- Set temperature controller to desired level and allow temperature to be reached.
- Place food on cooking grill.
- With lid open or closed, cook until desired internal temperature is reached.
- Use caution when removing food from Pellet Fuel Grill. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools to remove food.
- Pellet Fuel Grill is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards. Use caution.

OPERATING TIPS

- The temperature dial can be changed at any time to increase or decrease the cooking temperature of the grill.

  The “HIGH”/HIGHER temperature settings are for grilling.

  The MED/MID RANGE temperature settings are for slow cooking.

  The “LOW” setting is for smoking and adding smoke flavor to foods being cooked. The “LOW” setting can also be used to “hold” foods at approximately 180 to 200 degrees F.

- Your Brinkmann Pellet Fuel Grill should never be moved while it is hot. If you are transporting your grill in a vehicle after cooking on it, make sure the fire is completely out and the grill is cold before placing it in any vehicle. NEVER put water into the fire pot. It will jam the auger.

- The Brinkmann Pellet Fuel Grill is designed to operate with the lid closed. Cooking with the lid open greatly lengthens your cooking time.
- Make sure the heat distribution plate is properly seated on its locating brackets. The long legs of the heat distribution plate should be pointing down over the fire pot. If not seated properly, direct heat and flame could come up out of the fire pot and cause a grease fire in the grill.
- Smoke stack cap can be adjusted up or down to provide additional temperature and smoke control.

PROPER CARE & MAINTENANCE

- To protect your grill from excessive rust, the unit must be kept clean and covered at all times when not in use.
- Wash cooking grills and heat distribution plate with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat cooking grill with vegetable oil or vegetable oil spray.
- Clean inside and outside of grill by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface to prevent rusting.
- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.
- Depending on use, periodically remove the cooking grills, grease tray and heat distribution plate to clean the ash from in and around the fire pot. A shop-vac is handy for this chore. Make sure the grill is cold before starting this procedure.

HELPFUL HINTS

- If you pre-cook meat or poultry, do so immediately before grilling.
- Never defrost meat at room temperature or on a countertop.
- Refrigerate leftovers within 2 hours of taking food off the grill.
- For additional information, please phone the USDA's toll free Meat & Poultry Hotline at 800-535-4555.

CLEANING AND MAINTENANCE:

- Keep the appliance free and clear of combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- For safe grilling and peak performance of your grill, perform these checks at least twice per year or after extended periods of storage.
- Be sure to tighten up all hardware (nuts, bolts, screws, etc.) at least twice per year.

⚠ **CAUTION:** Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

- Remove the cooking grills, from inside your grill. Use a brush with hot water and detergent to remove excess residue. NEVER use a commercial oven cleaner. Rinse completely with water. Towel dry and replace all components as described in the assembly instructions.

COOKING GRILLS

- Clean with mild soap detergent and water. A brass bristled brush or a nylon cleaning pad can be used to remove residue from the porcelain coated surfaces. Do not use steel wire bristles to clean the cooking grills. The steel wire can cause the finish to chip or crack. DO NOT use a commercial oven cleaner.

⚠ WARNING

TRANSPORTING AND STORAGE:

- **Never move a grill when it is hot or when objects are on the cooking surfaces.**
- **Never store flammable liquids or spray canisters under or near the grill.**
- **DO NOT extinguish grease fires using water.**

BEFORE STORING YOUR GRILL:

- Clean all surfaces.
- If storing the grill outdoors, close the wood pellet lid and cover the grill with a grill cover for protection from the weather.
- If the grill is stored outside during the rainy season, care should be taken to ensure that water does not get into the pellet hopper. Wood pellets, when wet, expand greatly and will jam your auger.

GRILL COOKING TIPS

CLEANLINESS

- Always wash hands thoroughly with soap and hot water prior to handling food and after handling raw meat, uncooked poultry or seafood.
- When using a platter to carry raw meat, uncooked poultry or seafood to the grill, make sure to wash the platter thoroughly with soap and hot water before placing cooked foods back on the platter or use different platters for raw and cooked foods.
- Never use the same utensils when handling raw meat, uncooked poultry or seafood unless you wash the utensils thoroughly with soap and hot water.
- Never re-use marinade from raw meat or uncooked poultry on foods that have been cooked and are ready to be served.

GRILLING TO PROPER TEMPERATURE

- Use a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature.
- The US Department of Agriculture recommends the **minimum** temperature be reached for the following food items:

Chops . . . . . .**145 degrees F (62.8° C)**

Ground Meat . . . . . .**160 degrees F (71° C)**

Pork . . . . . .**160 degrees F (71° C)**

Poultry . . . . . .**180 degrees F (82° C)**

Roasts . . . . . .**145 degrees F (62.8° C)**

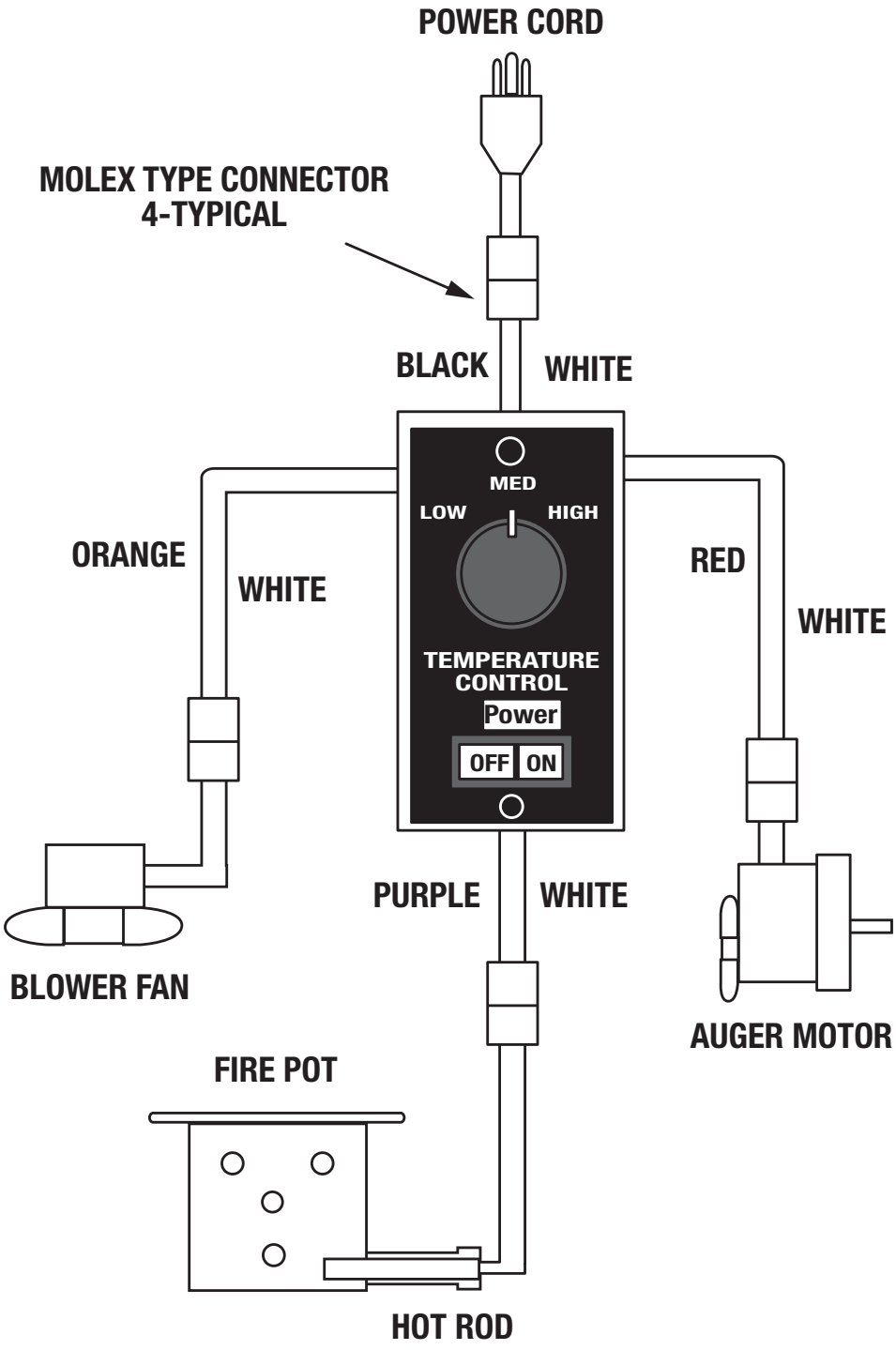
Seafood . . . . . .**140 degrees F (60° C)**

Vegetables . . . . . .**145 degrees F (62.8° C)**

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	CAUSE	CORRECTION
Electric element will not heat up	1. Check that the 3-wire plug is fully seated into a 3-wire grounded GFCI outlet wired for 120 volts and protected at 7 or 10 amps. 2. Check the breakers or fuses for the outlet being used are not open or shorted. 3. Check that the GFCI outlet has not been tripped. 4. Electric element only heats up (becomes red) during the first 4 minutes after power switch is turned on.	1. Reseat plug in a 3-wire grounded GFCI outlet wired for 120 volts and protected at 7 or 10 amps. 2. Reset breakers or replace fuse. 3. Reset GFCI outlet. 4.Turn Power switch “Off” then “ON” again.
Grill is not getting hot enough	1. Adjust temperature control on temperature controller. 2. Avoid the temptation to check food too often. 3. Verify that there are pellets in pellet hopper. 4. Fire goes out on “LOW” setting.	1. Turn up heat on control dial. 2. Opening the door allows heat to escape and slows the cooking process; open door only when necessary. 3. Add pellets and allow sufficient time for the pellets to travel from the pellet hopper to the firepot (can take up to 7 minutes). 4. Excess ash. IMPORTANT: Remove all unburned pellets and ash from inside and around the firepot. A shop-vac is ideal for the task CAUTION! ASSURE THAT THE GRILL IS COLD TO AVOID A FIRE FROM HOT ASH.
Grill is getting too hot	1. Adjust temperature control.	1. Turn down heat on temperature control dial.

WIRING DIAGRAM



NOTE: FUSE FOR HOT ROD ON BACK OF CONTROL.

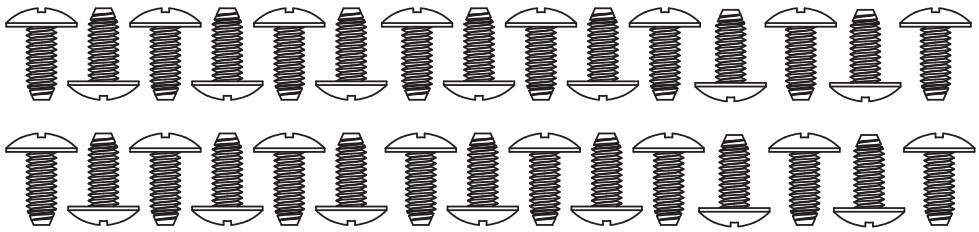
PARTS BAG CONTENTS

Make sure you have all items listed under **PARTS LIST** and **PARTS CARD CONTENTS** before you begin the installation process.

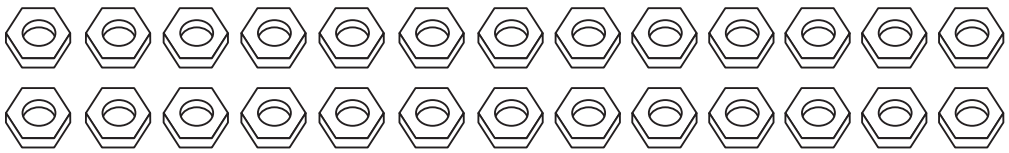
PARTS CARD CONTAINS:

- 30 M6 X 12 mm Bolts
- 16 M6 Flat Washers
- 26 M6 Nuts
- 2 M12 Nuts
- 1 M6 X 14 Shoulder Bolt

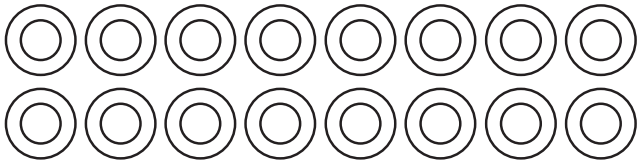
M6 X 12 mm Bolts



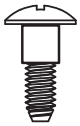
M6 Nuts



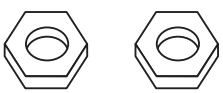
M6 Flat Washers



M6 X 14 mm Shoulder Bolt



M12 Nut



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR GRILL.

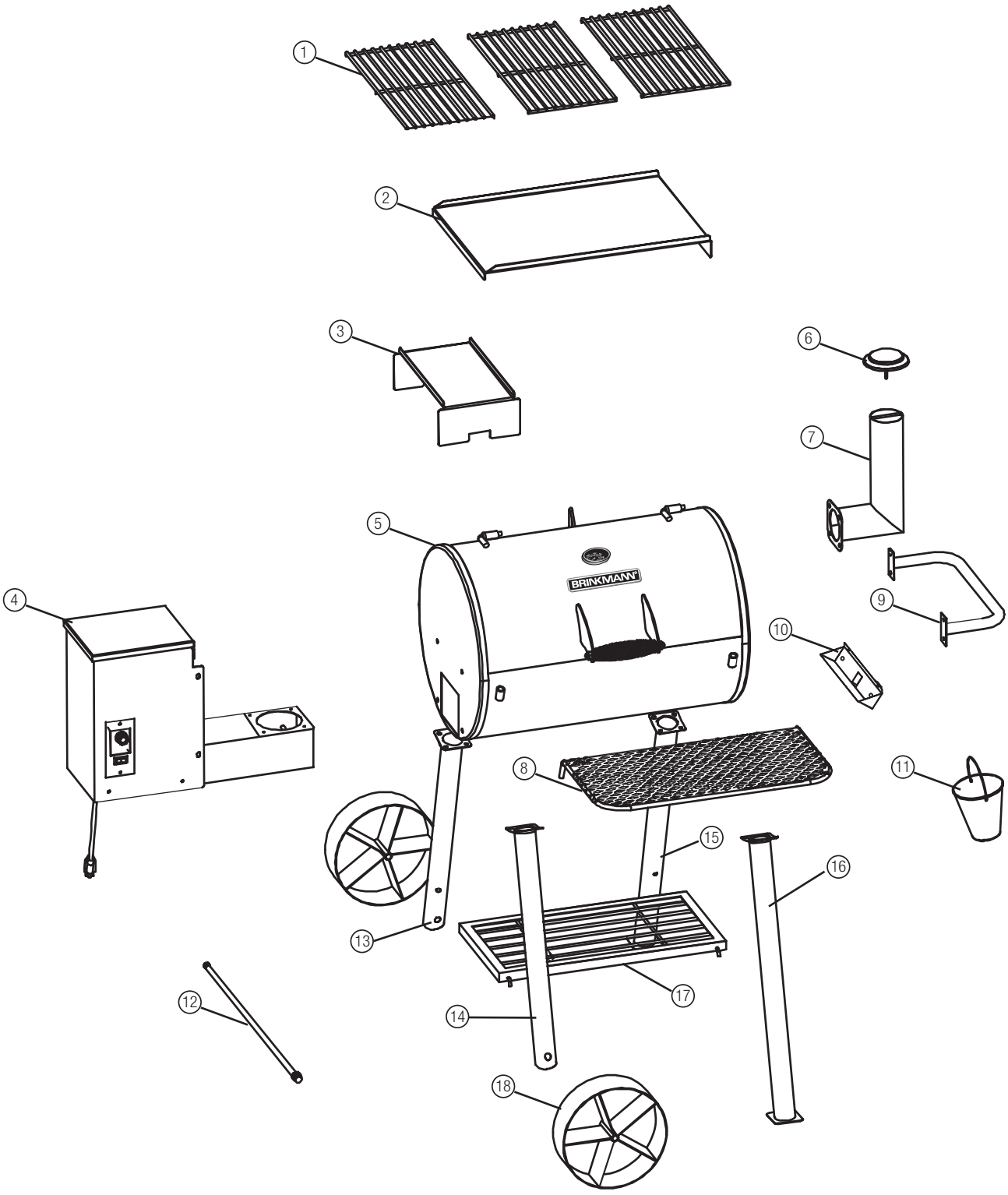
WE RECOMMEND TWO PEOPLE WORK TOGETHER WHEN ASSEMBLING THIS UNIT.

The following provided tools are required to assemble this Brinkmann® Pellet Fuel Grill:

- **Screwdriver**
- **Adjustable Wrench**

PARTS LIST:

①	3	Cooking Grills
②	1	Grease Tray
③	1	Heat Distribution Plate
④	1	Wood Pellet Hopper Assembly
⑤	1	Grill Body Assembly
⑥	1	Smoke Stack Cap
⑦	1	Smoke Stack Assembly
⑧	1	Front Shelf
⑨	1	Side Handle
⑩	1	Grease Drainage Tray
⑪	1	Grease Bucket
⑫	1	Wheel Axle with Washers and Nuts
⑬	1	Left Rear Leg (with Axle Holes)
⑭	1	Left Front Leg (with Axle Holes)
⑮	1	Right Rear Leg (without Axle Holes)
⑯	1	Right Front Leg (without Axle Holes)
⑰	1	Bottom Shelf
⑱	2	Wheels



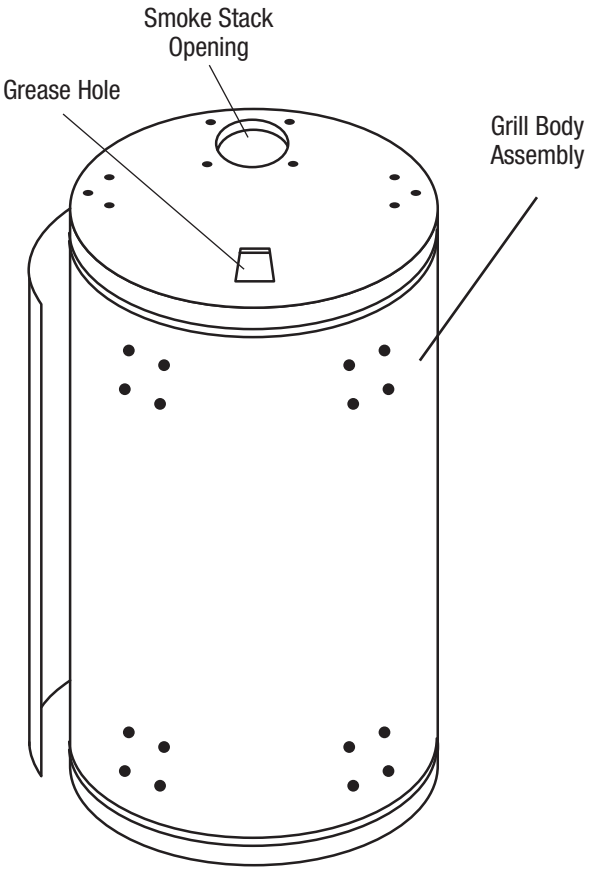
FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:
WWW.BRINKMANN.NET

Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.

Clear an assembly area and get a friend to help you put your smoker together. Lay cardboard down to protect smoker finish and assembly area.

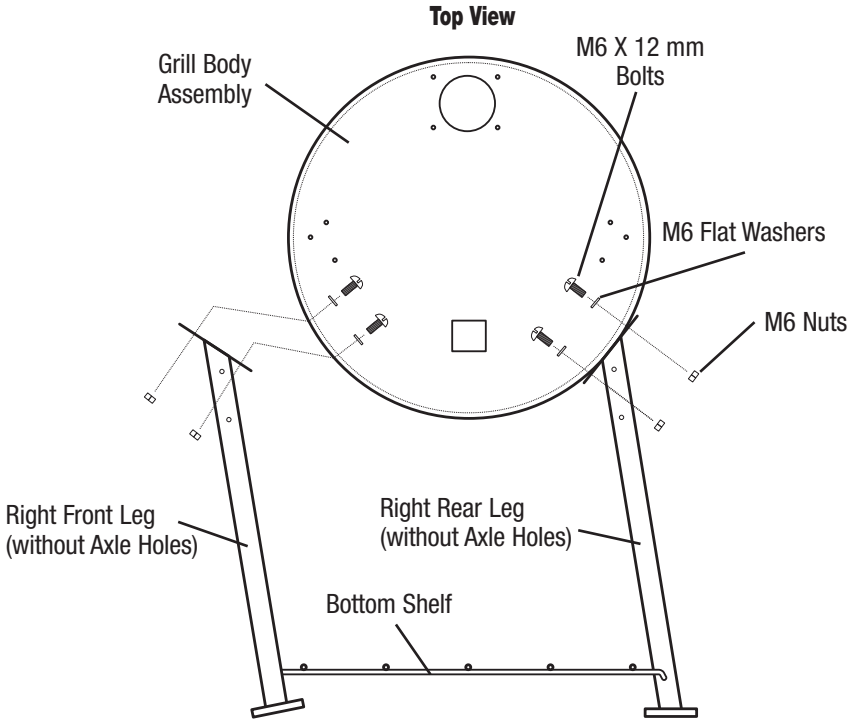
Step 1

Place the grill body assembly on its end with the lid open. Make sure that another person is holding the grill body assembly steady. The opening to the smoke stack and grease drainage tray hole should be facing up as illustrated.



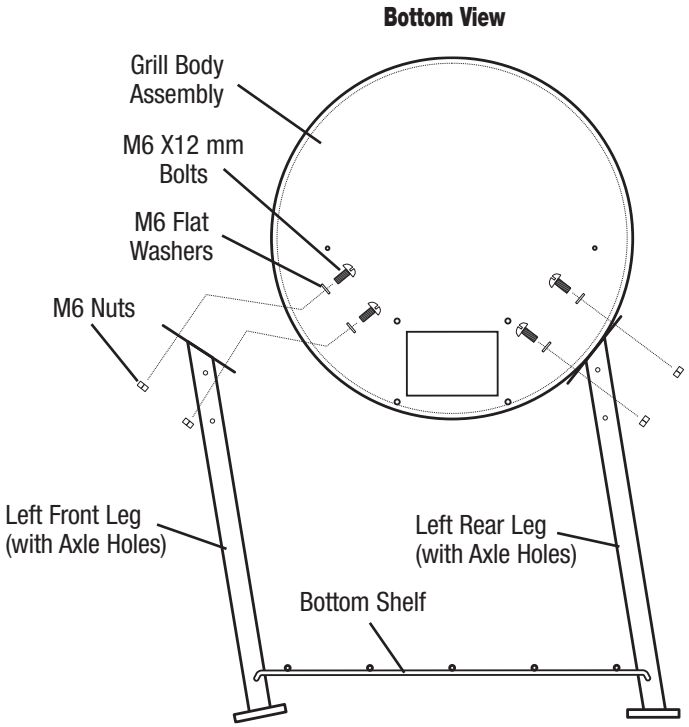
Step 2

With the grill body assembly standing on its side as in Step 1, attach the right rear leg (without axle holes) to the grill body assembly. Align the bolts of leg with the pre-drilled holes in the grill body assembly as illustrated. Attach using four M6 X12 mm bolts, M6 flat washers and M6 nuts. Hand tighten only. Do not attach the right front leg yet.



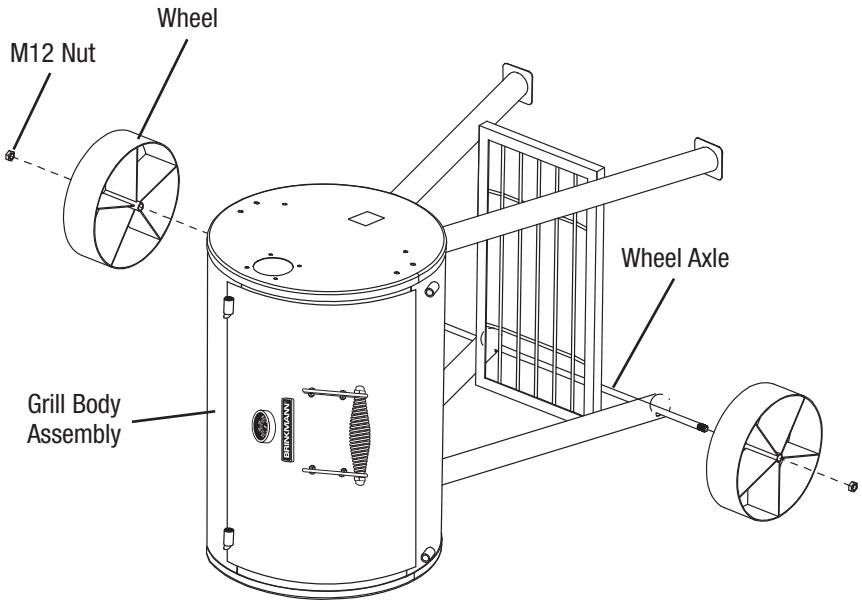
Step 3

Insert the bottom shelf (curved end pointed down) into the mounted right rear leg. Insert bottom shelf into right front leg. Attach right front leg onto grill body assembly using the same technique described in Step 2.



Step 4

Attach the left front and rear legs (with wheel axle holes) to the grill body assembly. First, insert the bottom shelf into the left rear leg, then move bolted end of leg until bolts align with holes in the grill body assembly. Attach using four M6 X12 mm bolts, M6 flat washers and M6 nuts. Hand tighten only. Repeat this step for left front leg. Tighten all bolts and nuts for each leg attached to the grill body assembly.



Step 5

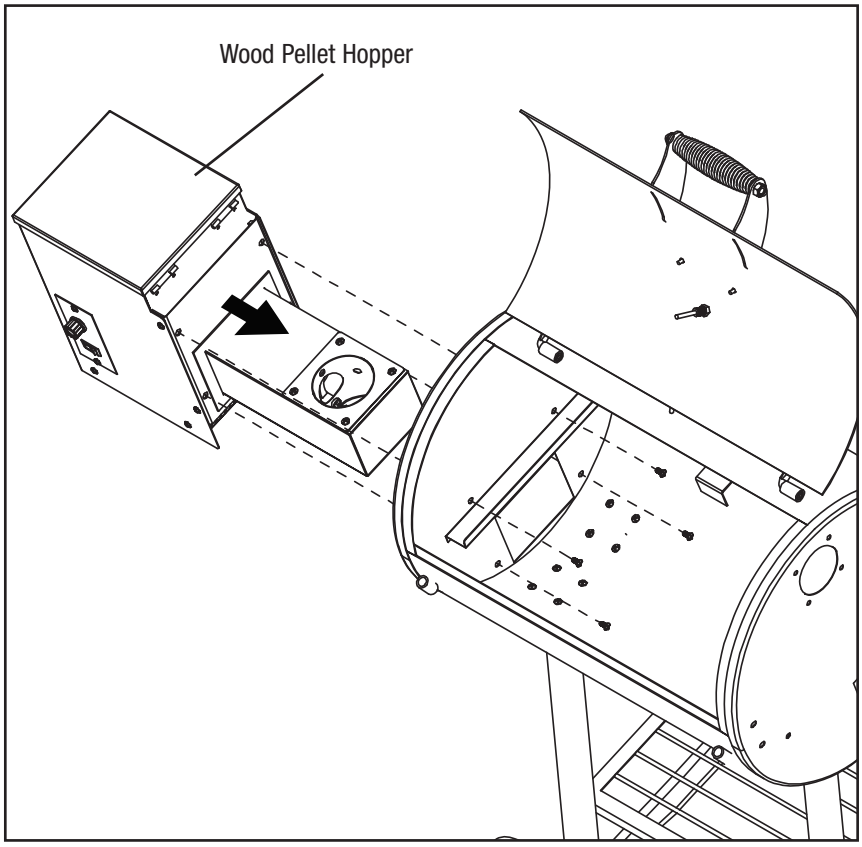
Insert wheel axle through left front and rear legs and attach wheels using two M12 nuts as illustrated. Tighten securely.

Note: With the help of a friend, lift the grill body assembly to an upright position. Try to minimize the stress to the legs.

⚠CAUTION: Keep lid closed when setting unit upright to prevent bodily injury.

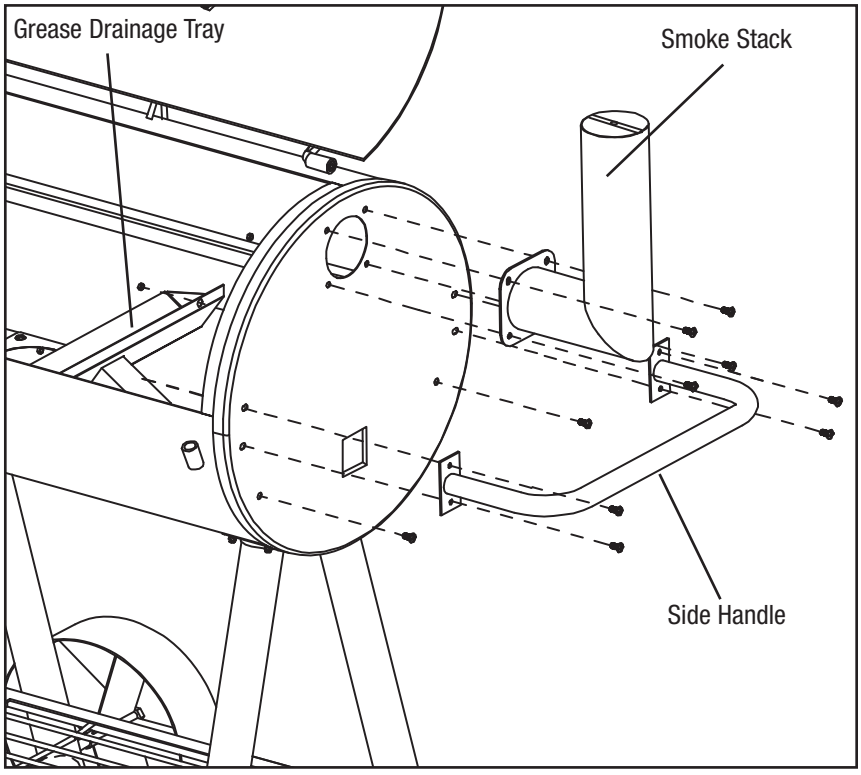
Step 6

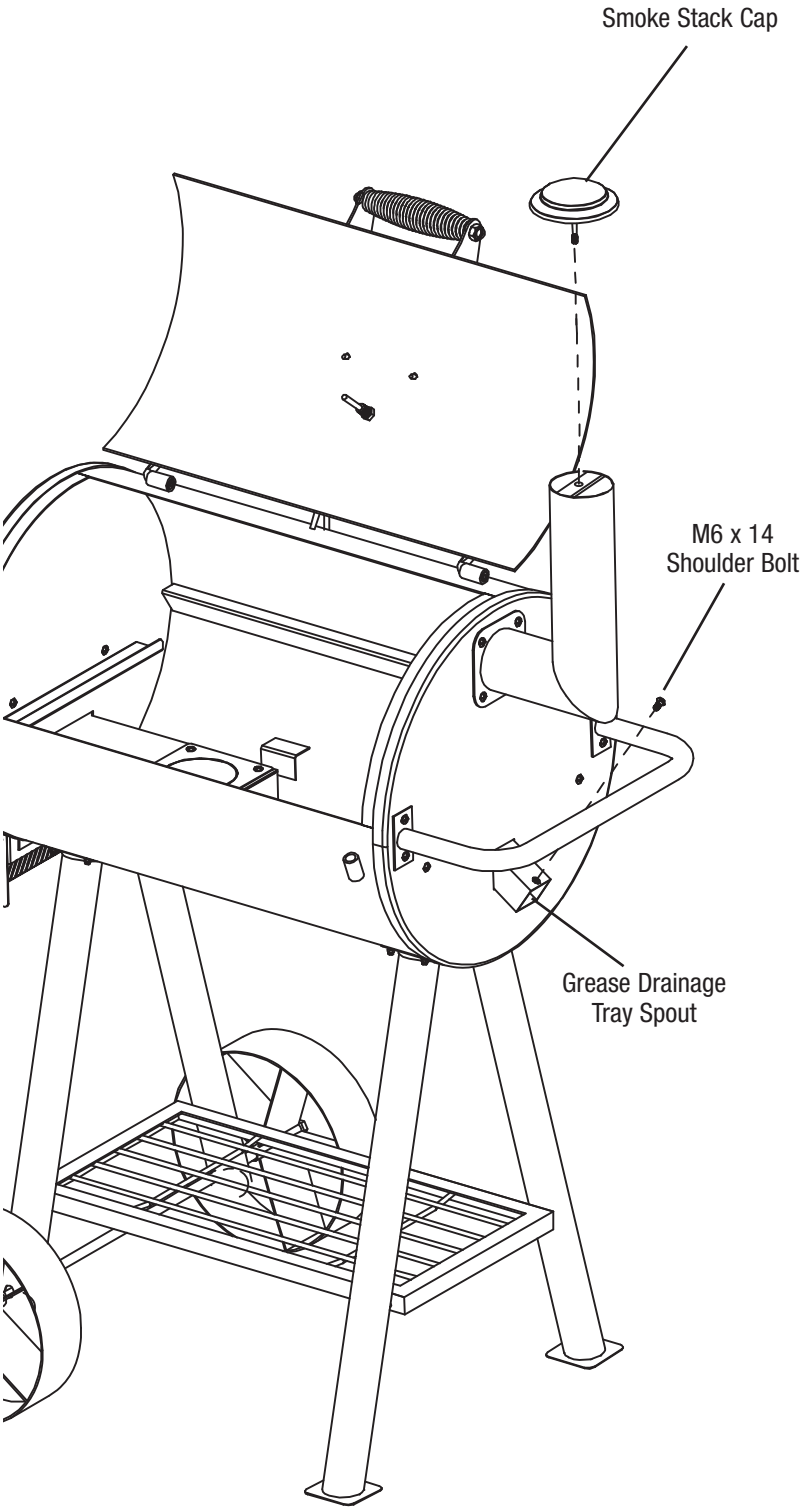
Attach the wood pellet hopper assembly to the left side of grill body assembly using four M6 X 12 mm bolts.



Step 7

Attach smoke stack assembly, side handle and grease drainage tray to right side of grill body assembly using ten M6 X 12 mm bolts and M6 nuts.





Step 8

Screw on smoke stack cap to the top of smoke stack. Then insert one M6 x 14 mm shoulder bolt in grease drainage tray spout as illustrated.

Step 9

Open lid. Place heat distribution plate on top of fire pot down inside grill body assembly.

Step 10

Place grease tray on support ribs directly above heat distribution plate.

Step 11

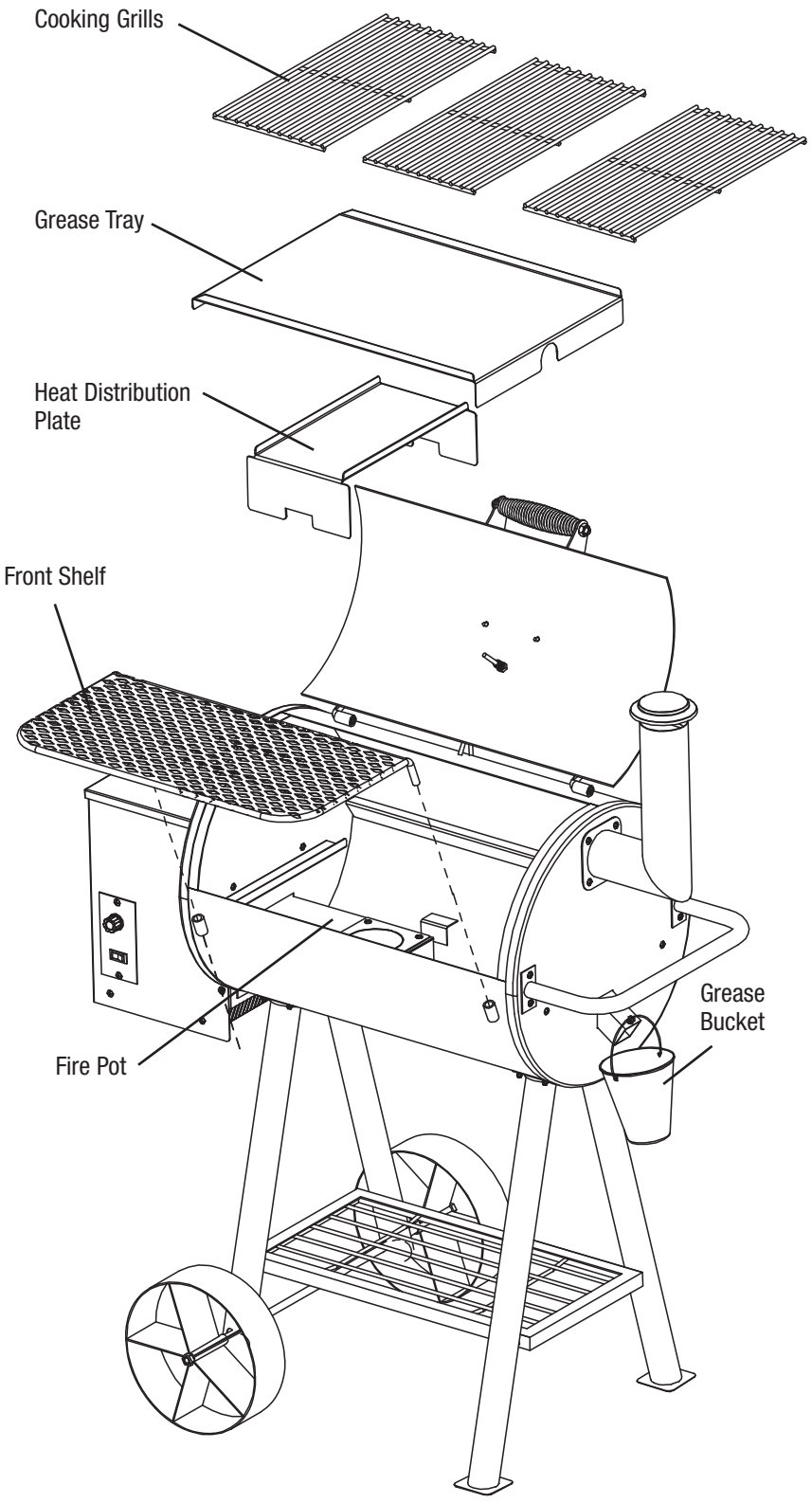
Place cooking grills on support ribs directly above grease tray.

Step 12

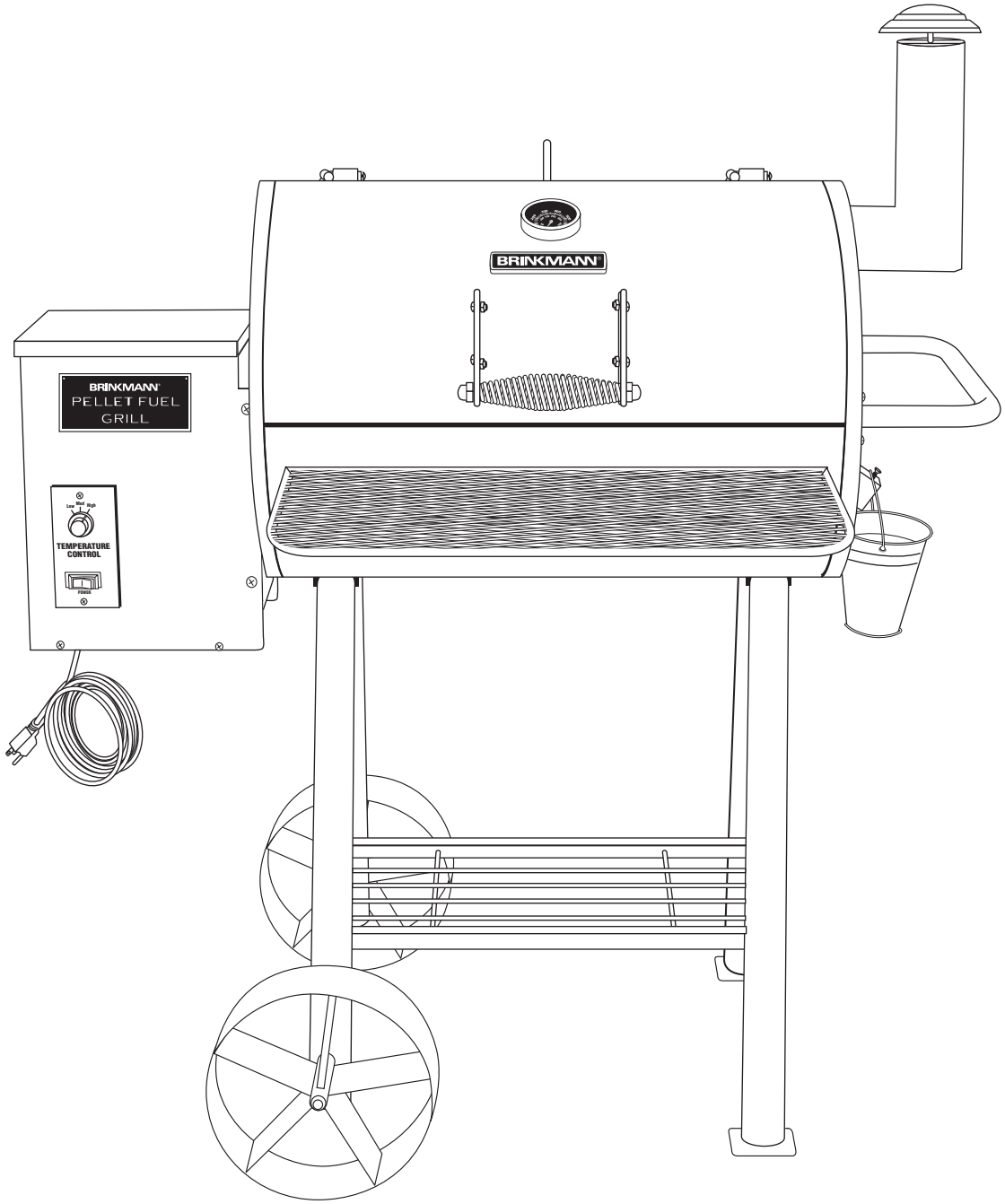
Insert front shelf in holes on grill body assembly as illustrated.

Step 13

Hang the grease bucket on shoulder bolt above the grease hole.



Brinkmann® 3090 (Assembled)



IMPORTANTES ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

ES NUESTRO DESEO QUE ARME Y UTILICE SU PARRILLA EN LA FORMA MÁS SEGURA POSIBLE. EL PROPÓSITO DE ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD ⚠ ES QUE USTED PRESTE ATENCIÓN A LOS POSIBLES PELIGROS CUANDO ARME Y UTILICE SU PARRILLA.

¡CUÁNDO VEA ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD ⚠ PRESTE ESPECIAL ATENCIÓN A LA INFORMACIÓN A CONTINUACIÓN!

⚠LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR LA PARRILLA.

⚠ PELIGRO

⚠ NO use en condiciones humedas o mojadas.

⚠ ADVERTENCIA

1. **La instalación, el ajuste, el servicio o el mantenimiento incorrecto pueden causar lesión o daños materiales.**
2. **Lea detenidamente las instrucciones y pautas a fondo antes de armar, uso o mantenimiento.**
3. **La falta de seguir estas instrucciones podía dar lugar a fuego o una descarga eléctrica.**

⚠ PELIGRO

⚠ NO para el uso en barcos o los vehículos de la esparcimiento.

⚠ PELIGRO

1. **No guarde o utilice gasolina o líquido propano cualquier otro vapor o líquido inflamable cerca de este electrodoméstico.**

ÍNDICE

Advertencias generales 23-24
Parrilla de funcionamiento y sugerencias 25-28
Cuidado y mantenimiento apropiados 28-29
Transporte y almacenaje 29
Consejos de cocina parrilla 29
Identificación y resolución de problemas. 30
Lista de partes e instrucciones de armado 31-40
Información de la garantía . . . . . Cubierta trasera

⚠ PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente la cual, si no se evita, producirá lesiones graves o aún la muerte.

⚠ ADVERTENCIA: Manténgase alerta a la posibilidad de lesiones corporales graves si no se siguen las instrucciones. Asegúrese de leer y seguir cuidadosamente todos los mensajes.

⚠ PRECAUCIÓN: Indica una situación posiblemente peligrosa la cual, si no se evita, puede producir lesiones menores o moderadas.

CALIFORNIA PROPOSICIÓN 65 ADVERTENCIA

Este producto contiene químicos, incluyendo el plomo en el estaño en ciertas partes de sus componentes, conocido en el estado de California porque producen cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. *Lávese las manos después de manejarlo.* Cuando se usa, este producto emite químicos de combustión de combustible que son conocidos en el estado de California porque producen cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. *Siga todas las instrucciones en este manual y úselo solamente en un área bien ventilada en exteriores.*

PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN:

WWW·BRINKMANN·NET

ADVERTENCIAS GENERALES

⚠ ADVERTENCIA

Cuando se usan aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad siempre se deben seguir incluyendo las siguientes:

- **Operar sólo por instrucciones del fabricante.**
- **Mantenga todos los materiales combustibles por lo menos 72 pulgadas (183 cm) de distancia de la parrilla en todo momento. No use esta parrilla en cualquier proyección o cerca de las estructuras combustibles.**
- **Espacio mínimo de un lado y la espalda de la unidad a la construcción, 72 pulgadas (183 cm) de los lados y 72 pulgadas (183 cm) desde la parte posterior.**
- **NO lo use en las cubiertas de madera.**
- **En caso de incendio, gire el control en "OFF". Desenchufe la parrilla de la fuente de energía y permita que el fuego se apague por su cuenta. No use agua para tratar de extinguir un incendio.**
- **Mantenga a mano un extinguidor de incendios aceptable para usar con productos de gas. Consulte con su autoridad local para determinar el tamaño y tipo correctos.**
- **No intente tocar las superficies de la cocina o cualquier otra superficie caliente. Utilice mangos o perillas.**
- **Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, las conexiones ni el elemento calentador en agua ni en ningún otro líquido.**
- **Nunca deje el aparato sin vigilancia. No permita que niños o mascotas se acercen cuando el aparato este en uso.**
- **Desenchufe esta parrilla de la fuente de alimentación cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que el electrodoméstico se enfríe antes de intentar limpiarlo o realizar el mantenimiento.**
- **No opere ningún aparato con un cable eléctrico o enchufe dañado, o después de que el aparato no funciona correctamente o ha sido dañado de alguna manera.**
- **No utilice accesorios que no estén recomendados por el fabricante, puesto que pueden no ser compatibles con este electrodoméstico y pueden causarle daños o lesiones.**
- **No coloque el cable de alimentación donde pueda entrar en contacto con superficies calientes o causar tropiezos.**
- **No utilice este aparato para otra cosa que el uso previsto.**
- **NUNCA agregue pellets para cocinar a una olla caliente al fuego con la mano. Usted podría sufrir quemaduras. Si la tolva se queda sin pellets o su fuego se apaga durante la cocción, deje que la parrilla se enfríe completamente y siga las Instrucciones Iniciales de Iluminación.**
- **Utilice solamente pellets de madera aptos para cocinar. Nunca use pellets de madera de calefacción grado, ya que no son seguros para la cocina.**
- **Guarde siempre pellets de madera lejos del calor.**
- **No utilice líquido combustible, carbón, rocas de lava, gasolina, queroseno o alcohol con esta parrilla.**
- **Esta parrilla no es para uso en interiores. No utilice dentro de un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.**
- **Este producto no está diseñado para uso comercial.**
- **Este producto no está diseñado para uso de mesa. No coloque este producto sobre una mesa.**
- **Nunca coloque más de 15 libras en la plataforma delantera. NO se apoye en la plataforma delantera. NO levante la parrilla utilizando la plataforma frontal.**
- **Cables al aire libre de extensión debe ser utilizado con productos de uso al aire libre y están marcados con el sufijo "W" y con la frase "Apto para el uso con aire libre Blanca."**

ADVERTENCIAS GENERALES

⚠ ADVERTENCIA

- **Utilice sólo una fuente de energía adecuada a tierra.**
- **Utilícelo únicamente con un circuito para el hogar GFCI (Interruptor del circuito de fallos de conexión a tierra) con una conexión a tierra adecuada.**
- **No utilice este producto en condiciones de lluvia o humedad. No permita que este producto entre en contacto con el agua. Establezca este producto hasta más de 10 pies de cualquier gran masa de agua (piscina, lago, estanque, etc.)**
- **PRECAUCIÓN - Para reducir el riesgo de choque eléctrico, mantenga la conexión del cable de extensión seca y fuera de tierra.**
- **Nunca cambie o retire los enchufes de conexión a tierra del cable de alimentación o del tomacorriente para el hogar.**
- **Desconecte el cable eléctrico del tomacorriente antes de limpiarlo.**
- **Mantenga la unidad limpia. Vea la sección Cuidado y Mantenimiento Apropiado para la limpieza.**
- **No opere esta parrilla mientras se encuentra bajo la influencia de drogas, alcohol o si está fatigado.**
- **No la utilice en presencia de gases inflamables o explosivos, vapor u otras sustancias.**
- **No utilice esta parrilla, a menos que esté completamente ensamblada y todas las partes estén sujetadas y ajustadas firmemente.**
- **Utilice únicamente partes de reemplazo idénticas.**
- **No utilice este producto cuando haya vientos fuertes.**
- **No intente mover este electrodoméstico mientras está en uso.**
- **Siempre abra la tapa de la parrilla con cuidado - el calor y el vapor atrapados dentro de la tapa pueden quemar.**
- **Instale esta parrilla sobre una superficie dura, non-combustible lisa nivelada.**
- **No utilice este producto como calefactor de interiores, ya que se acumularán los gases tóxicos.**
- **Después de haber guardado la parrilla por un tiempo, inspeccione la para ver la abrasión, el desgaste, los cortes o el daño causados al controlador de temperatura y al cable de alimentación.**
- **Siempre utilice un termómetro para carne para asegurarse de que la comida se cocine a una temperatura segura.**
- **Desenchufe del enchufe cuando no este en uso y antes de limpiar. Permita refrescarse antes de poner o de sacar piezas.**
- **Desenchufe del enchufe cuando no este en uso y antes de limpiar. Permita refrescarse antes de poner o de sacar piezas.**
- **No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento o se ha caído o dañado de alguna manera.**

⚠ SEA PRECAVIDO Y UTILICE SENTIDO COMÚN CUANDO OPERE LA PARRILLA DE PELLET COMBUSTIBLE.

HACER CASO OMISO A LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PUEDE PRODUCIR GRAVES LESIONES PERSONALES, MUERTE O DAÑOS MATERIALES.

GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA.

⚠ ADVERTENCIA

OPERACIÓN DE LA PARRILLA:

Lea y siga todas las advertencias e instrucciones contenidas en las secciones anteriores de este manual.

PREPARACIÓN DE LA PARRILLA PARA USARLA POR PRIMERA VEZ:

- Debido al proceso de fabricación y preservación de los componentes de la parrilla, puede haber residuo de aceite presente en la hornillas y en las superficies de cocción de la parrilla.

- Antes de comenzar a cocinar en su parrilla por primera vez, debe seguir las “Instrucciones de encendido para la primera vez” para asegurarse de que la barrena esté completamente llena de pellets.

PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA:

- Se recomienda que precaliente la parrilla antes de usarla. Esto asegura que las superficies para cocinar estén a las temperaturas deseadas para dorar los azúcares de los alimentos cuando cocine. Después de encender la parrilla, coloque las perillas de control de las hornillas principales a la posición "ALTO" durante 10 a 15 minutos. Cierre la cubierta durante el período de precalentamiento.

⚠ ADVERTENCIA

- **NO deje la parrilla desatendida mientras está en uso.**

- **NO mueva la parrilla cuando esté en uso. Trabe las ruedas en posición para estabilizar la parrilla.**

- **NO utilice agua para apagar las llamaradas.**

PARA REDUCIR AL MÍNIMO LAS LLAMARADAS:

- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de cocinarla.

- Cocine la carne con alto contenido de grasa (pollo o puerco) con llama suave o indirecta.

- Verifique que la parrilla está sobre suelo nivelado y que la grasa puede salir de la parrilla a través del agujero de drenaje en la sección inferior y acumularse en la gaveta para grasa.

SI UN CABLE DE EXTENSIÓN ES ABSOLUTAMENTE NECESARIO:

- Utilice un cable de extensión conectado a tierra de 3 puntas aprobado por CSA o UL que esté calificado para al menos 7-10 A y marcado como apto para uso en exteriores.

- Mantenga la conexión del cable de extensión seca y lejos del suelo.

- Evite enchufar el cable de extensión o de alimentación de manera que atraviesen entradas de auto, senderos o en cualquier lugar donde puedan causar tropiezos.

CÓMO ENCENDER LA PARRILLA:

Instrucciones de encendido para la primera vez (Para utilizar la primera vez que se enciende o una vez que se han acabado los pellets en la parrilla)

> Controle siempre que el tubo de la barrena esté completamente lleno de pellets para un correcto encendido de la parrilla.

Paso 1 Abra la tapa de la cámara de cocción y retire del interior de la parrilla las parrillas asadoras, la bandeja para grasa y la placa de distribución del calor. Deje la tapa abierta.

Paso 2 Asegúrese de que el interruptor esté en posición de "APAGADO". Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente eléctrico para exterior con conexión a tierra e interruptor con detección de falla a tierra (GFCI).

Paso 3 Abra la tapa de la tolva para pellets. Asegúrese de que la barrena no contenga desechos u otros objetos. Coloque el interruptor en la posición de "ENCENDIDO" y verifique que la barrena comience a girar.

Paso 4 Ponga su mano en la cámara de cocción durante 3", arriba de la olla de cocción, y verifique si puede sentir el aire que sale de la olla de cocción.

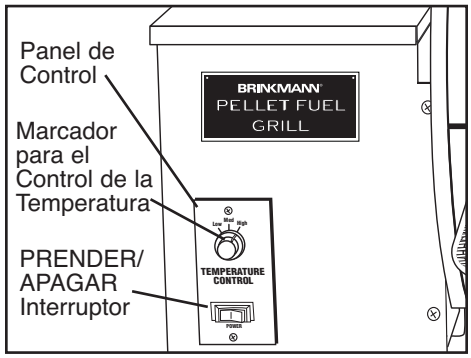
Paso 5 Mire adentro de la olla de cocción y verifique que la resistencia comience a calentarse y a tornarse de un color rojo brillante. ¡NO TOQUE LA RESISTENCIA! Coloque el interruptor en la posición de "APAGADO".

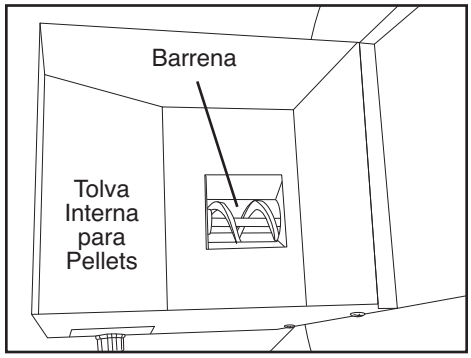
Paso 6 Llene la tolva de pellets con pellets para cocinar. NUNCA USO CALEFACCIÓN YA QUE NO SON SEGUROS PARA COCINAR.

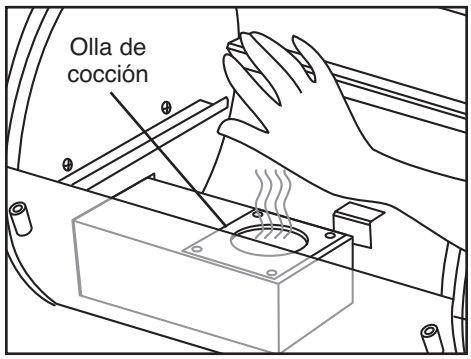
Paso 7 Coloque el interruptor en la posición de "ENCENDIDO" y gire la perilla del control de temperatura a "ALTA".

NOTA: Durante la primera carga del tubo de la barrena, tardará aproximadamente 5 minutos hasta que los pellets pasen de la tolva a la olla de cocción.

Paso 8 Cuando los pellets comiencen a caer dentro de la olla de cocción, coloque el interruptor en la posición de "APAGADO".







Paso 9 Coloque nuevamente la placa de distribución del calor, la bandeja para grasa y las parrillas asadoras adentro de la cámara de cocción.

Paso 10 Deje la tapa de la cámara de cocción abierta. Coloque el interruptor en la posición de "ENCENDIDO" y gire la perilla del control de temperatura a "BAJA". Aproximadamente dos minutos después de que los pellets comiencen a quemarse, deberá ver que sale humo de la cámara de cocción.

Paso 11 Cierre la tapa de la cámara y ajuste la perilla del control de la temperatura a la temperatura deseada. Vea la nota a continuación acerca del proceso de curado.

NOTA: Se recomienda curar la parrilla antes de utilizarla por primera vez. Cierre la tapa de la cámara de cocción, cambie la perilla de control de la temperatura a "ALTA" y aguarde 45 minutos hasta que la parrilla se cure. Esto permitirá que cualquier residuo de aceite o de pintura que esté adentro de la cámara de cocción se queme antes de cocinar por primera vez.

Instrucciones para el Encendido Posterior

Paso 1 Abra la tapa de la tolva para pellets y verifique la cantidad de pellets. Agregue más pellets en caso de ser necesario.

⚠ **ADVERTENCIA:** NUNCA agregue pellets para cocinar a una olla caliente con la mano. Usted podría sufrir quemaduras. Si la tolva se queda sin pellets o su fuego se apaga durante la cocción, deje que la parrilla se enfríe completamente y siga las instrucciones iniciales de iluminación.

Paso 2 Abra la tapa de la cámara de cocción y coloque el interruptor en la posición de "ENCENDIDO". Coloque la perilla del control de la temperatura en "BAJA". Aproximadamente dos minutos después de que los pellets comiencen a quemarse, deberá ver que sale humo de la cámara de cocción.

NOTA: Siempre encienda la parrilla con la temperatura en "BAJA" y la tapa de la cámara de cocción abierta.

Paso 3 Cierre la tapa de la cámara y ajuste la perilla del control de la temperatura a la temperatura deseada. Para obtener resultados óptimos, caliente previamente la parrilla durante 10 a 15 minutos con la tapa cerrada antes de colocar el alimento en la parrilla.

Siga estos pasos en caso de que la parrilla no se encienda o si el fuego de la olla de cocción se ha apagado mientras estaba cocinando:

Paso 1 Coloque el interruptor en la posición de "APAGADO" y desenchufe. Abra la tapa de la cámara de cocción y retire el alimento, las parrillas asadoras, la bandeja para grasa y las placas de distribución del calor.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Algunas piezas pueden contener bordes cortantes. Use guantes protectores de ser necesario.

⚠ **ADVERTENCIA:** Siempre use guantes de cocinar para proteger las manos. Las piezas de metal se calientan al usarse. Tenga extremo cuidado al manipular las parrillas asadoras, la bandeja para grasa y la placa de distribución del calor.

Paso 2 Retire la totalidad de los pellets que no se hayan quemado y las cenizas que se encuentren en el interior y alrededor de la olla de cocción.

Paso 3 Encienda la parrilla nuevamente y verifique que el ciclo de encendido funcione. La resistencia debe ponerse roja y los pellets deben caer adentro de la olla de cocción desde el tubo de la barrena.

Paso 4 Coloque nuevamente la placa de distribución del calor, la bandeja para grasa y las parrillas asadoras utilizando guantes de cocina.

Paso 5 Caliente previamente la parrilla durante 10 a 15 minutos con la tapa cerrada antes de colocar el alimento nuevamente en la parrilla. Si tiene algún inconveniente al realizar este procedimiento, verifique la sección Solución de problemas en su manual del usuario.

APAGADO DE LA PARRILLA:

- Coloque el interruptor en la posición de "APAGADO".
- Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente de pared.

⚠ **ADVERTENCIA:** NUNCA agregue pellets para cocinar a una olla caliente con la mano. Usted podría sufrir quemaduras. Si la tolva se queda sin pellets o su fuego se apaga durante la cocción, deje que la parrilla se enfríe completamente y siga las instrucciones iniciales de iluminación.

CÓMO COCINAR:

- Configure el controlador de temperatura en el nivel deseado y deje que alcance la temperatura.
- Coloque la comida en la parrilla para cocinar.
- Con la tapa abierta o cerrada, cocine hasta que se alcance la temperatura interna deseada.

- Tenga cuidado al retirar el alimento de la parrilla de combustible pellets. Todas la superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes de cocina o utensilios largos y fuertes para retirar el alimento.
- La parrilla de combustible pellets está CALIENTE mientras se usa y permanecerá CALIENTE durante un tiempo después. Precauciones de uso.

CONSEJOS DE USO

- El marcador para el control de la temperatura puede ajustarse en cualquier momento para aumentar o disminuir la temperatura de cocción de la parrilla.

  Las posiciones de temperatura “ALTA”/MUY ALTA se utilizan para asar.

  Las posiciones de temperatura MEDIA/MEDIANA son para cocciones lentas.

  La posición “BAJA” es para ahumar y para agregar un sabor ahumado a las comidas mientras se cocinan. La posición “BAJA” también puede utilizarse para “mantener” alimentos a una temperatura aproximada de entre 180º F to 200º F (82,22 ºC y 93,33 ºC.)
- Nunca debe mover la parrilla de combustible pellets Brinkmann cuando esté caliente. Si está trasladando su parrilla en un vehículo luego de haber cocinado en ella, asegúrese de que el fuego esté apagado por completo antes de colocarla en algún vehículo. NUNCA coloque agua en la olla de cocción. Esto hará que la barrena no gire normalmente.
- La parrilla de combustible pellets Brinkmann está diseñada para funcionar con la tapa cerrada. Cocinar con la tapa abierta demora en gran medida la cocción.
- Asegúrese de que la placa de distribución del calor esté colocada correctamente en los soportes de ubicación. Las piernas largas de la placa de distribución del calor deben apuntar hacia la olla de cocción. Si no está colocada correctamente, puede salir calor directo y llamas desde la olla de cocción y se puede originar un incendio por causa de la grasa en la parrilla.
- La tapa de la chimenea puede ajustarse hacia arriba o hacia abajo para permitir un mayor control de la temperatura y del humo.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO APROPIADOS

- Para proteger su parrilla contra la oxidación excesiva, manténgala limpia y cubierta todo el tiempo cuando no la esté usando.
- Lave las rejillas para cocinar y las placas de distribución de calor con agua jabonosa caliente, enjuáguelas bien y séquelas. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a las rejillas para cocinar.
- Limpie el interior y exterior de la parrilla con un paño húmedo. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a la superficie interior para impedir la oxidación.
- Nunca aplique pintura a la superficie interior. Las manchas de oxidación en la superficie interior pueden pulirse, limpiarse y luego cubrirse con una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol para reducir al mínimo la oxidación.

RECOMENDACIONES ÚTILES

- Si precocina carne o pollo, hágalo inmediatamente antes de cocinarlo en la parrilla.
- Nunca descongele carne a la temperatura ambiente o sobre un mostrador.
- Refrigere los restos a más tardar 2 horas después de haber sacado la comida de la parrilla.
- Para mayor información, llame a la Línea de Información sobre Carne y Pollo de USDA al número sin cargo 800-535-4555.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

- Mantenga el artefacto alejado de materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables.
- Verifique lo siguiente por lo menos dos veces al año o después de largos períodos de almacenaje para cocinar sin peligro y obtener el mejor rendimiento de su parrilla.
- Asegúrese de apretar toda la tornillería (tuercas, pernos, tornillos, etc.) por lo menos dos veces por año.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Algunas partes pueden tener bordes afilados. Use guantes de protección si es necesario..

- Retire las rejillas para cocinar, las placas de distribución de calor y las hornillas del interior de la parrilla. Utilice un cepillo con agua caliente y detergente para quitar el exceso de residuos. NUNCA use un limpiahornos comercial. Enjuague bien con agua. Seque con una toalla y reinstale todos los componentes en la forma descrita en las instrucciones de armado.

REJILLAS PARA COCINAR

- Límpielas con agua y detergente de jabón suave. Se puede usar un cepillo con cerdas de latón o una esponja de limpieza de nilón para quitar los residuos de las superficies de acero inoxidable. No use cerdas de acero para limpiar las parrillas. El acero puede picar o agrietar el acabado. NO use un limpiahornos comercial.

⚠ ADVERTENCIA

TRANSPORTE Y ALMACENAJE:

- **Nunca mueva una parrilla cuando está caliente o con objetos sobre las superficies de cocción.**
- **Nunca guarde líquidos inflamables o latas de aerosol debajo o cerca de la parrilla.**
- **NO apague incendios de grasa con agua.**

ANTES DE GUARDAR LA PARRILLA:

- Limpie todas las superficies.
- Recubra ligeramente el elemento eléctrico con aceite de cocina para evitar el exceso de óxido.
- Si deja la parrilla en el exterior, cierre la tapa de la perilla de control y cubra la parrilla con una cubierta para parrillas para protegerla de las condiciones climáticas.

RECOMENDACIONES PARA COCINAR EN LA PARRILLA

LIMPIEZA

- Siempre lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de manipular alimentos y después de tocar carne, pollo o mariscos crudos.
- Cuando utilice una fuente para llevar carne, pollo o mariscos crudos a la parrilla, asegúrese de lavar bien la fuente con agua caliente y jabón antes de colocar alimentos cocidos en ella, o utilice fuentes distintas para los alimentos crudos y cocidos.
- Nunca utilice los mismos utensilios para manipular carne cruda, pollo crudo o mariscos, a menos que los lave bien con agua caliente y jabón.
- Nunca reutilice el adobo de la carne o pollo crudo en alimentos ya cocidos y listos para servir.

COCINAR A LA PARRILLA A LA TEMPERATURA APROPIADA

- Utilice un termómetro para carne para verificar que haya alcanzado una temperatura interna segura. Puede ordenar un termómetro de calidad comercial de Brinkmann. Para obtener más información sobre este producto y otros accesorios Brinkmann, consulte las páginas de accesorios al final de este manual.
- El Departamento de Agricultura de EE.UU. recomienda que los siguientes alimentos alcancen las siguientes temperaturas mínimas:

Chuletas . . . . . .145 grados F (62.8° C)

Carne molida . . . . . .160 grados F (71° C)

Cerdo . . . . . .160 grados F (71° C)

Pollo . . . . . .180 grados F (82° C)

Asados . . . . . .145 grados F (62.8° C)

Mariscos . . . . . .140 grados F (60° C)

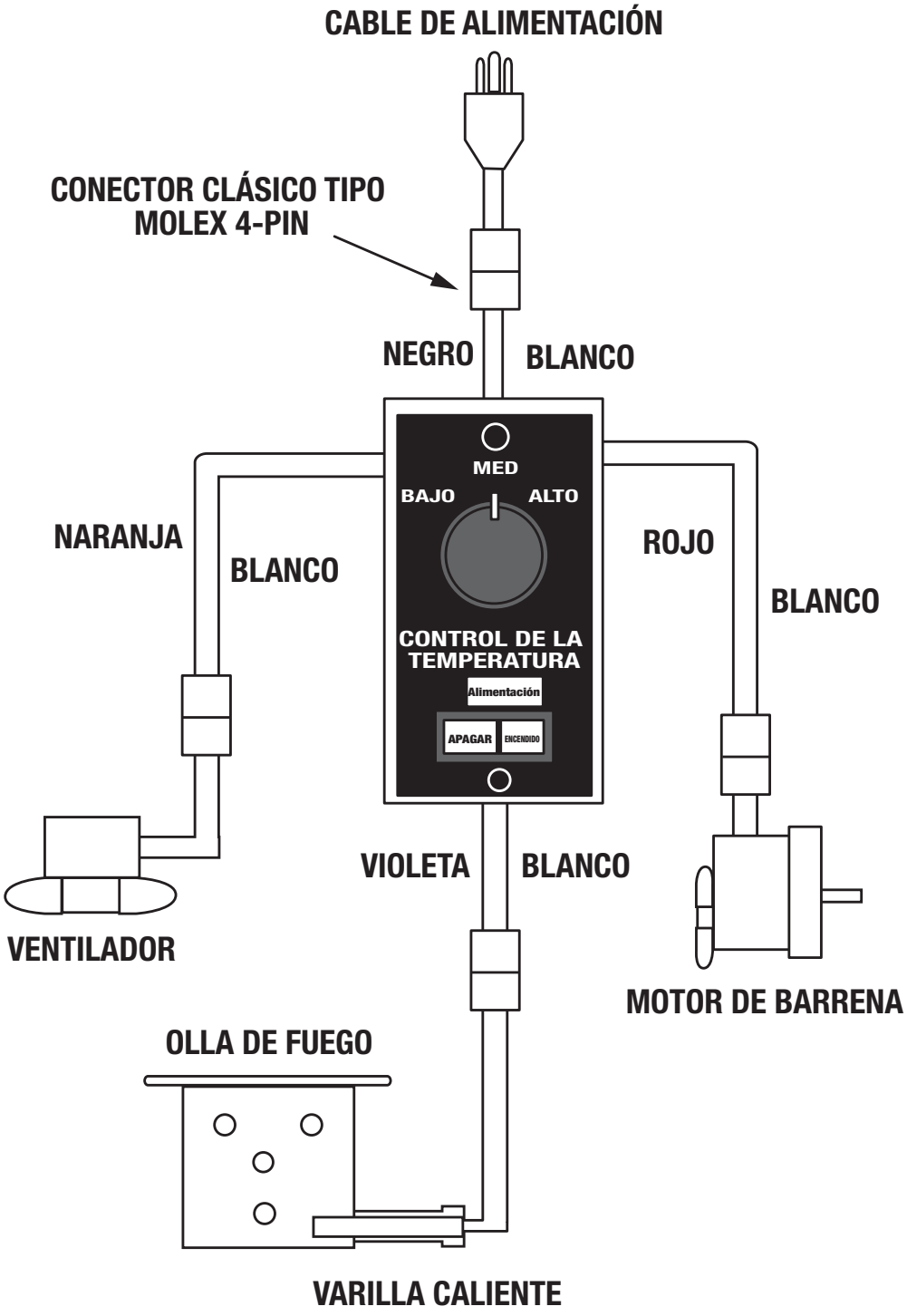
Verduras . . . . . .145 grados F (62.8° C)

Légumes . . . . . .63 °C (145 °F)

IDENTIFICACIÓN Y CORRECCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	CORRECCION
Elemento eléctrico no calienta	1. Asegúrese que el cable de 3 alambres este enchufado bien en una tomacorriente aterrizador de 3 alambres de 120 voltios que es protegido por GFCI de 7 o 10 amperios. 2. Compruebe los trituradores o los fusibles para ver si hay un cortocircuito. 3. Compruebe que el GFCI no se hay cortado o disparado. 4. La resistencia eléctrica solo calienta (se torna de un color rojo) durante los primeros 4 minutos después de que se ha encendido el interruptor.	1. Enchufe de nuevo al cable de 3 alambres de 120 voltios que es protegido por GFCI de 7 o 10 amperios. 2. Apague y prenda de nuevo los trituradores o substituya el fusible. 3. Apague y prenda la tomacorriente por el GFCI. 4.Coloque el interruptor en “APAGADO” y luego en “ENCENDIDO” nuevamente.
Ahumador no calienta como deberia	1. Ajuste la temperatura con el regulador eléctrico. 2. Evite la tentación de revisar la comida con demasiada frecuencia. 3. Compruebe que no haya pellets en la tolva de pellets. 4. Fuego se apague en "LOW".	1. Súbale al regulador eléctrico. 2. Abriendo demasiado la puerta permite que el calor se escape, solo abre la puerta cuando es necesario. 3. Añadir pellets y tiempo suficiente para que los pellets pueden viajar desde la tolva de pellets a la caja de fuego (puede tardar hasta 7 minutos). 4. El exceso de ceniza. IMPORTANTE: Retire todos los pellets quemados y cenizas desde el interior y alrededor de la caja de fuego. Una shop-vac es ideal para la tarea. CAUSTION! ASEGURO QUE LA PARRILLA EN FRÍO PARA EVITAR UN INCENDIO DE ceniza caliente.
Ahumador calienta demasaido	1. Ajuste el control de temperatura.	1. Aje el calor en el dial de control de la temperatura.

DIAGRAMA DE CABLEADO



NOTA: FUSIBLE PARA VARILLA CALIENTE DETRÁS DEL CONTROL.

CONTENIDO DE LA BOLSA DE PARTES

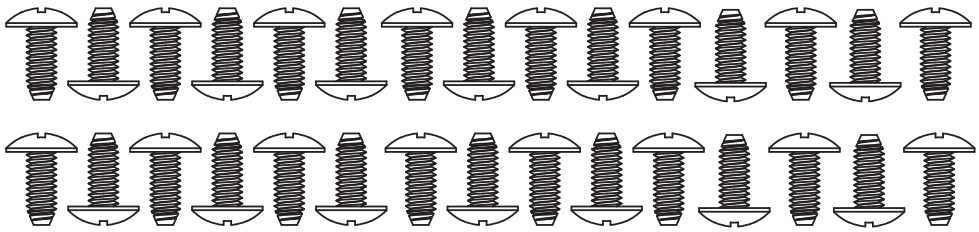
Verifique que tiene todos los artículos indicados en la **LISTA DE PARTES** y en el **CONTENIDO DE LA BOLSA DE PARTES** antes de comenzar con el proceso de instalación.

LA BOLSA DE PARTES INCLUIRÁ LO SIGUIENTE:

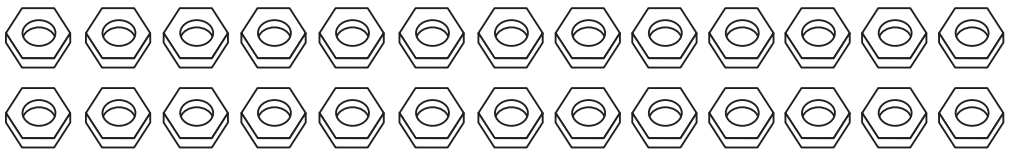
Cant.

- 30 M6 X 12 mm Pernos
- 16 M6 Arandelas Planas
- 26 M6 Tuercas
- 2 M12 Tuercas
- 1 M6 X 14 Perno de Tope

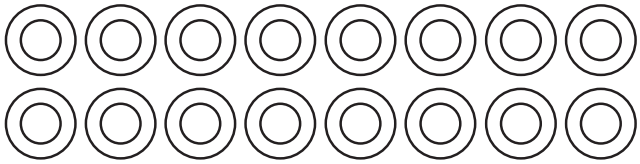
M6 X 12 mm Pernos



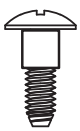
M6 Tuercas



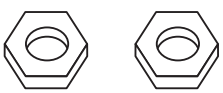
M6 Arandelas Planas



M6 X 14 mm Perno de Tope



M12 Tuercas



INSTRUCCIONES DE ARMADO

⚠ LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR LA PARRILLA

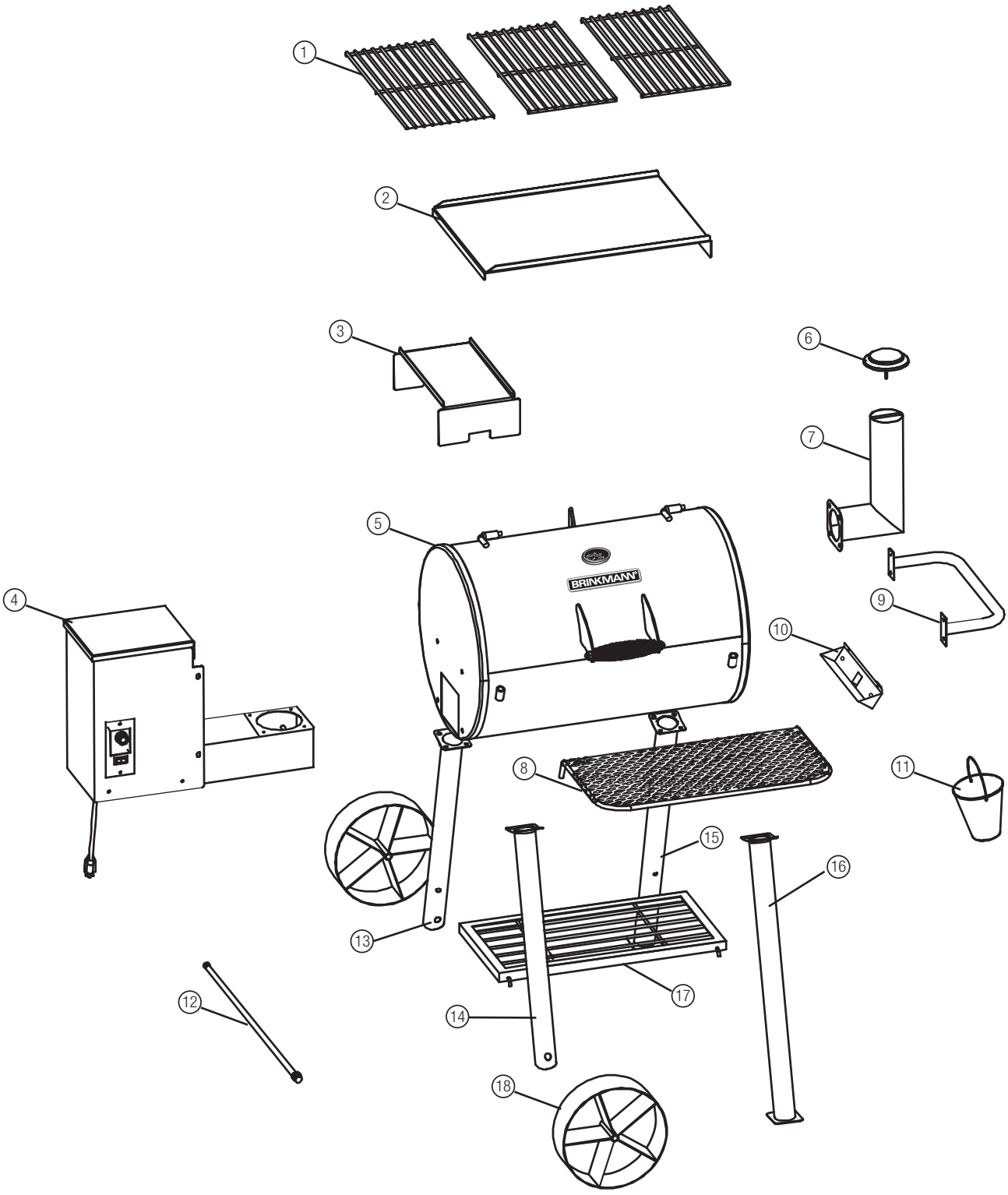
RECOMENDAMOS QUE ESTA UNIDAD SEA ARMADA POR DOS PERSONAS

Se necesitan las siguientes herramientas incluidas para armar esta Parrilla de Pellet Combustible de Brinkmann®:

- **Destornillador**
- **Llave Ajustable**

LISTA DE PARTES:

①	3	Rejillas para Cocinar
②	1	Bandeja para la Grasa
③	1	Placa de Distribución de Calor
④	1	Armado de la Tolva para Pellets de Madera
⑤	1	Montaje del Cuerpo de la Parrilla
⑥	1	Tapa de la Chimenea
⑦	1	Armado de la Chimenea
⑧	1	Estante Delantero
⑨	1	Manija Lateral
⑩	1	Bandeja para Drenaje de Grasa
⑪	1	Recipiente para Grasa
⑫	1	Árbol de Rueda con las Arandelas y las Tuercas
⑬	1	Pata Izquierda Trasera (con Agujeros para Ejes)
⑭	1	Pata Izquierda Delantera (con Agujeros para Ejes)
⑮	1	Pata Derecha Trasera (Sin Agujeros para Ejes)
⑯	1	Pata Derecha Delantera (Sin Agujeros para Ejes)
⑰	1	Estante Inferior
⑱	2	Ruedas

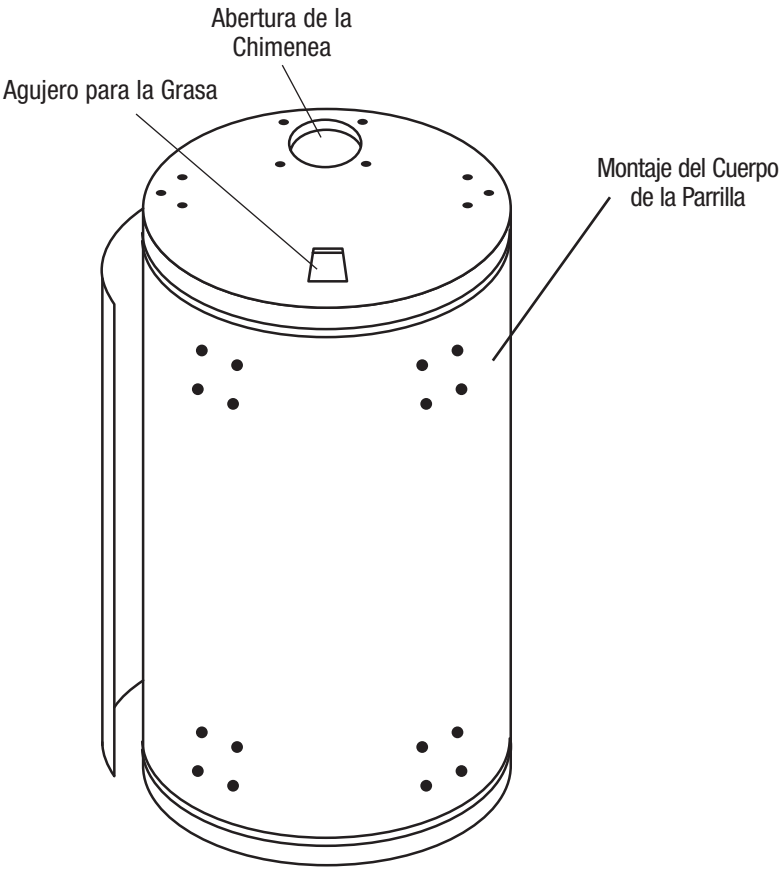


PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN:

WWW.BRINKMANN.NET

Inspeccione el contenido de la caja para verificar que todas las partes estén incluidas e intactas.

Elija un área de montaje buena, despejada y consiga un amigo para que lo ayude a armar la parrilla. Coloque cartones debajo para proteger el acabado de la parrilla y el área de montaje.

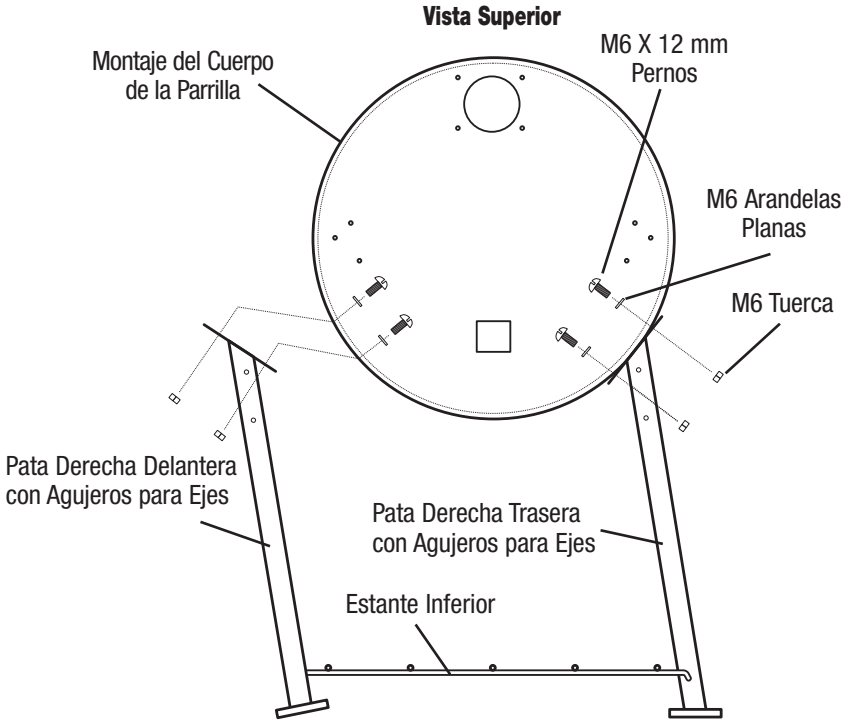


Paso 1

Coloque la unidad de la parrilla sobre el extremo con la tapa abierta. Asegúrese de que otra persona sostenga la unidad de la parrilla firmemente. La abertura hacia la chimenea y el agujero para la bandeja para drenaje de grasa debe apuntar hacia arriba como se muestra en el dibujo.

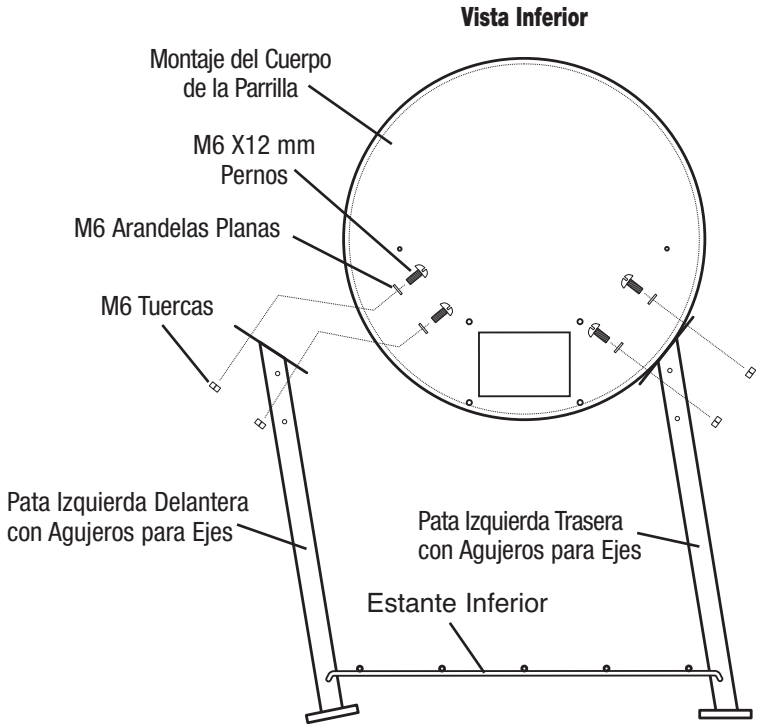
Paso 2

Con la unidad de la parrilla apoyada sobre uno de sus lados como se muestra en el paso 1, adhiera la pata posterior derecha (con los agujeros para ejes) a la unidad de la parrilla. Alinee los pernos de la pata con los agujeros previamente perforados en la unidad de la parrilla como se muestra en el dibujo. Adhiéralos con cuatro pernos M6, arandelas planas M6 y tuercas M6. Ajuste a mano únicamente. No adhiera la pata frontal derecha todavía.



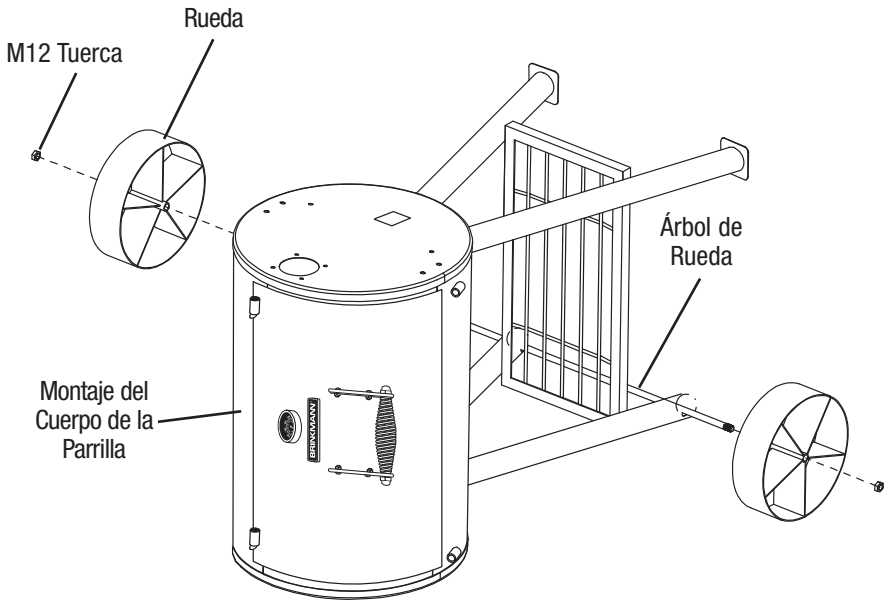
Paso 3

Inserte el estante inferior (con el borde redondeado hacia abajo) en la pata trasera derecha montada. Inserte el estante inferior en la pata frontal derecha. Adhiera la pata frontal derecha a la unidad de la parrilla mediante la misma técnica descrita en el paso 2.



Paso 4

Adhiera las patas frontal y trasera izquierdas (con los agujeros del eje de la manivela) a la unidad de la parrilla. Primero, inserte el estante inferior en la pata izquierda trasera, luego mueva el extremo de la pata atornillado hasta que los dos pernos estén en línea con los agujeros en la unidad de la parrilla. Adhiéralos, usando cuatro pernos M6 X12 mm, arandelas planas M6 y tuercas M6. Ajuste a mano únicamente. Repita este paso para la pata frontal izquierda. Ajuste todos los pernos y tuercas de cada pata adherida a la unidad de la parrilla.



Paso 5

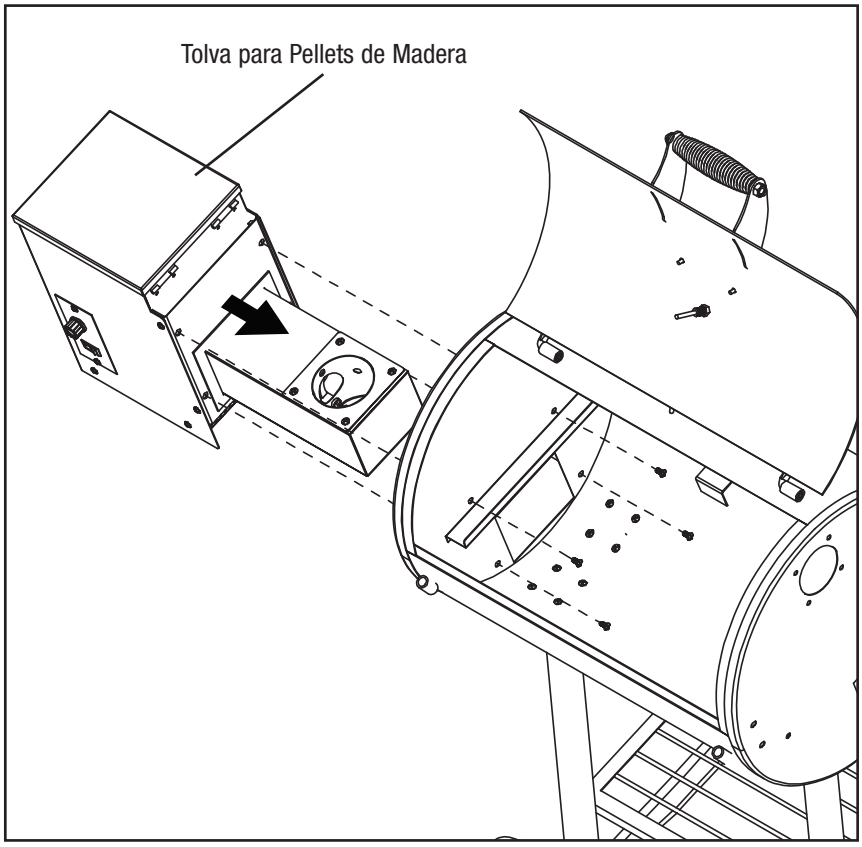
Inserte el eje de la rueda a través de las patas frontal y trasera izquierdas, y adhiera las ruedas usando arandelas M12 como se muestra en el dibujo. Ajuste el perno firmemente.

Nota: Con la ayuda de otra persona, levante la unidad de la parrilla y coloqué la en posición vertical. Trate de minimizar la tensión en las patas.

⚠PRECAUCIÓN: Mantenga la tapa cerrada cuando coloque la unidad en posición vertical para evitar lastimarse.

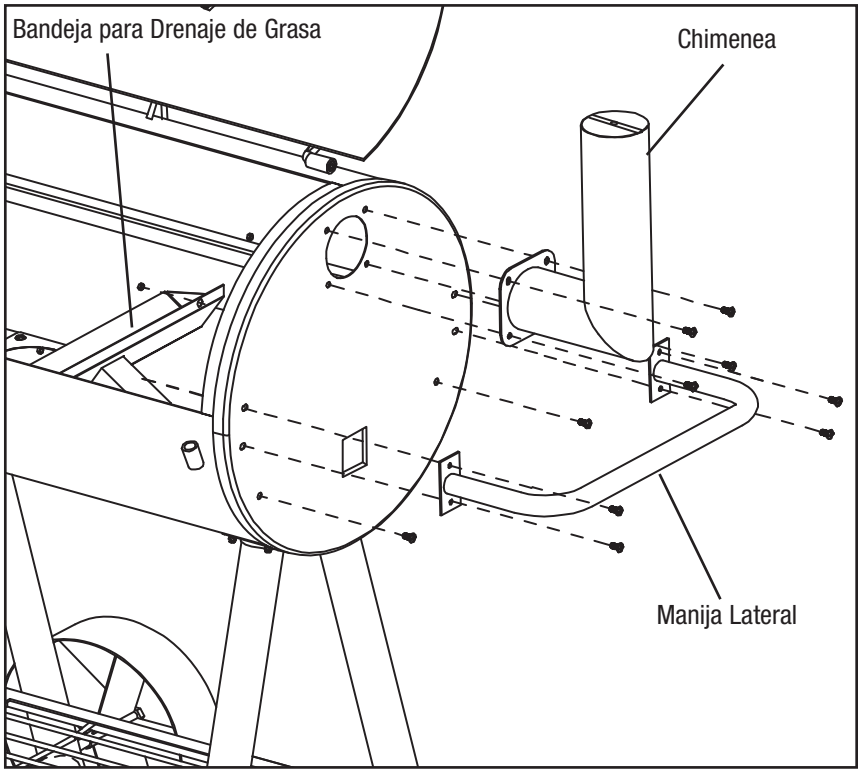
Paso 6

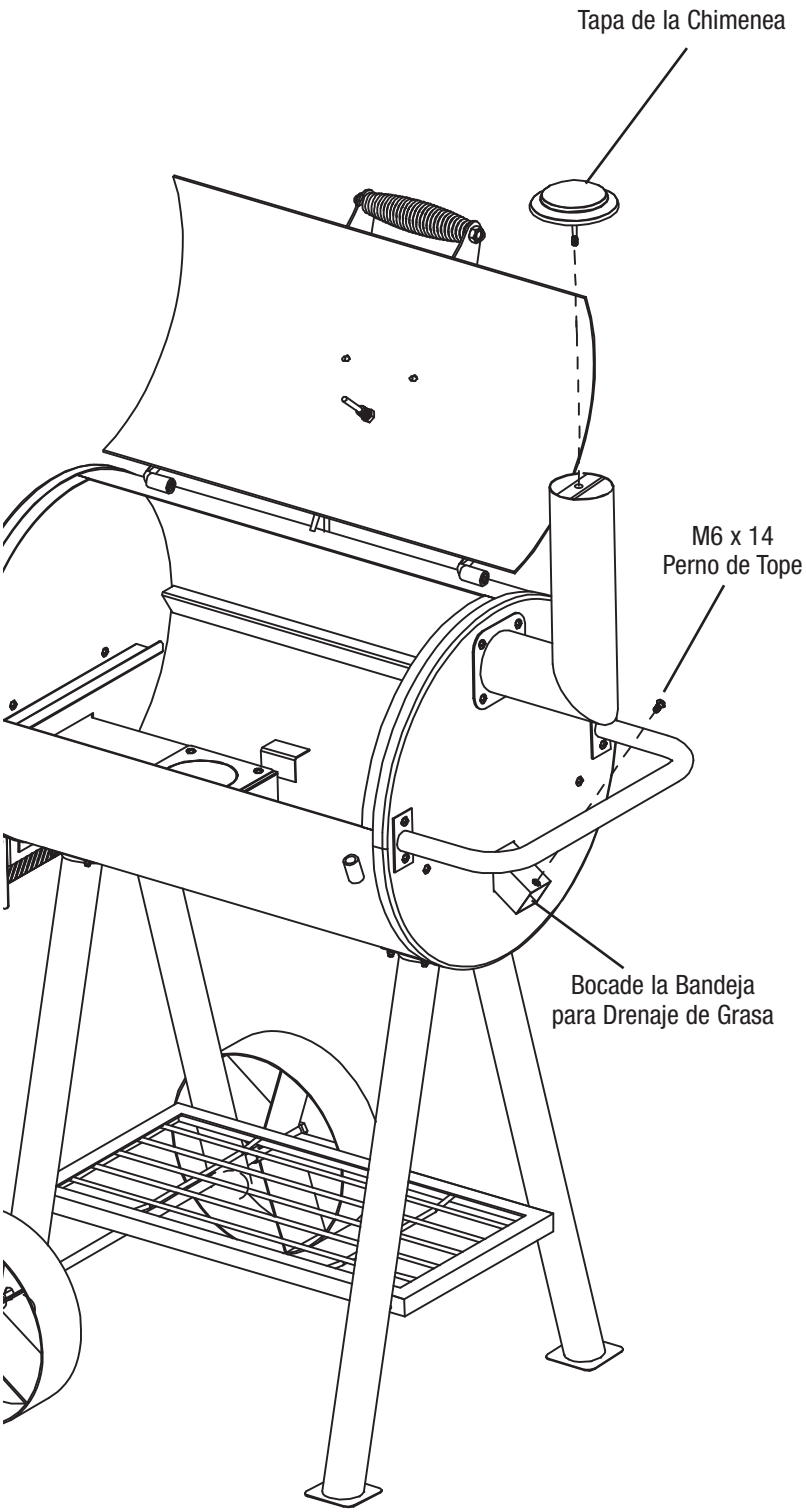
Adhiera la tolva para pellets de madera al costado izquierdo de la unidad de ensamblaje de la parrilla con cuatro pernos M6 x 12 mm.



Paso 7

Adhiera la unidad de la chimenea, la agarradera lateral y la bandeja para drenaje de grasa al extremo derecho de la unidad de la parrilla con diez pernos M6 x 12 mm y tuercas M6.





Paso 8

Atornille la tapa de la chimenea al perno previamente adherido en la punta de la chimenea. Luego inserte un perno de tope M6 x 14 mm en la boca de la bandeja para drenaje de grasa como se muestra en el dibujo.

Paso 9

Abra la tapa. Coloque la placa de distribución del calor arriba de la olla de cocción, en el interior y en la parte inferior de la unidad de la parrilla.

Paso 10

Coloque la bandeja para grasa sobre las varillas de soporte, directamente sobre la placa de distribución del calor.

Paso 11

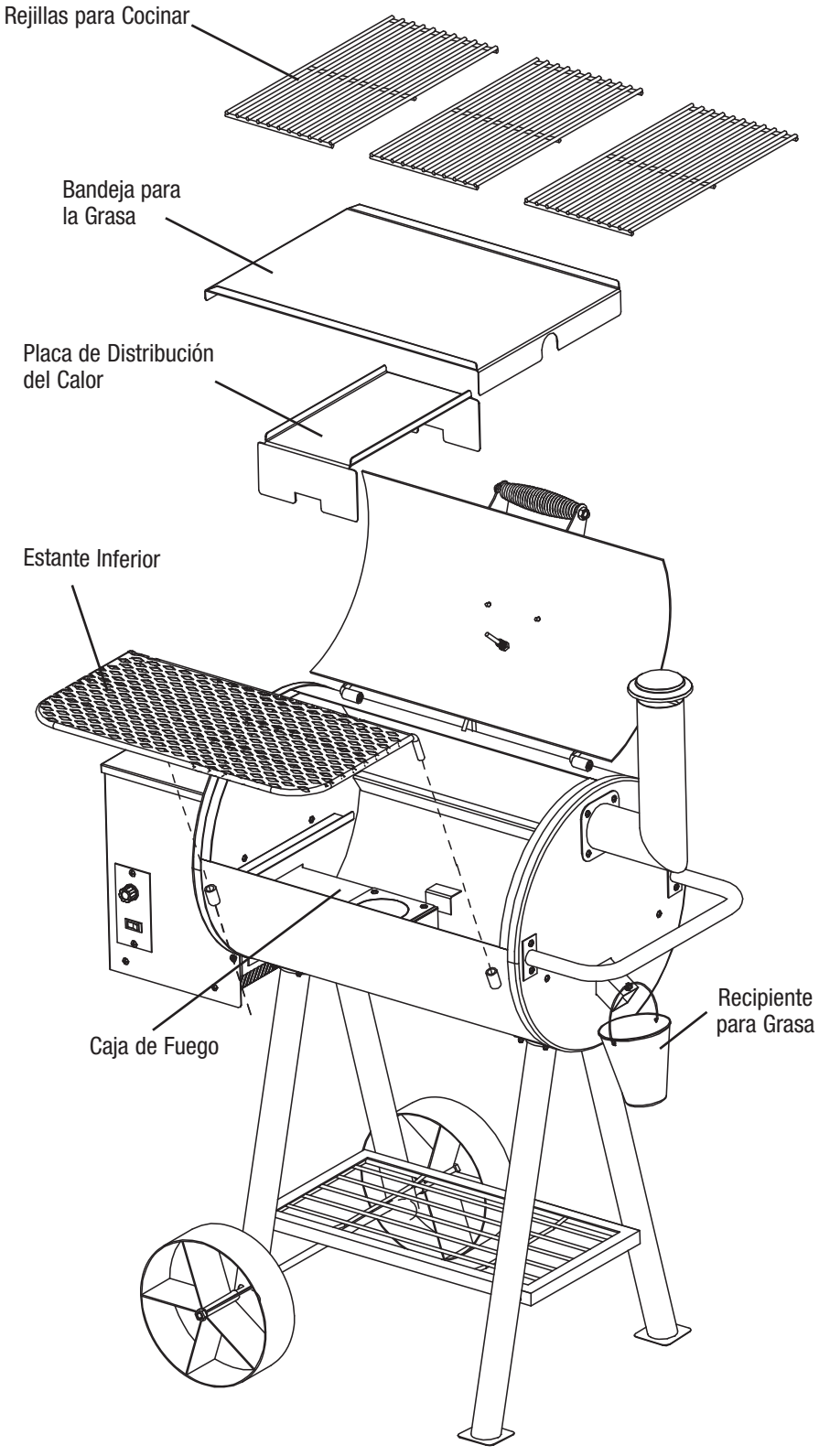
Coloque las parrillas asadoras sobre las varillas de soporte, directamente sobre la bandeja para grasa.

Paso 12

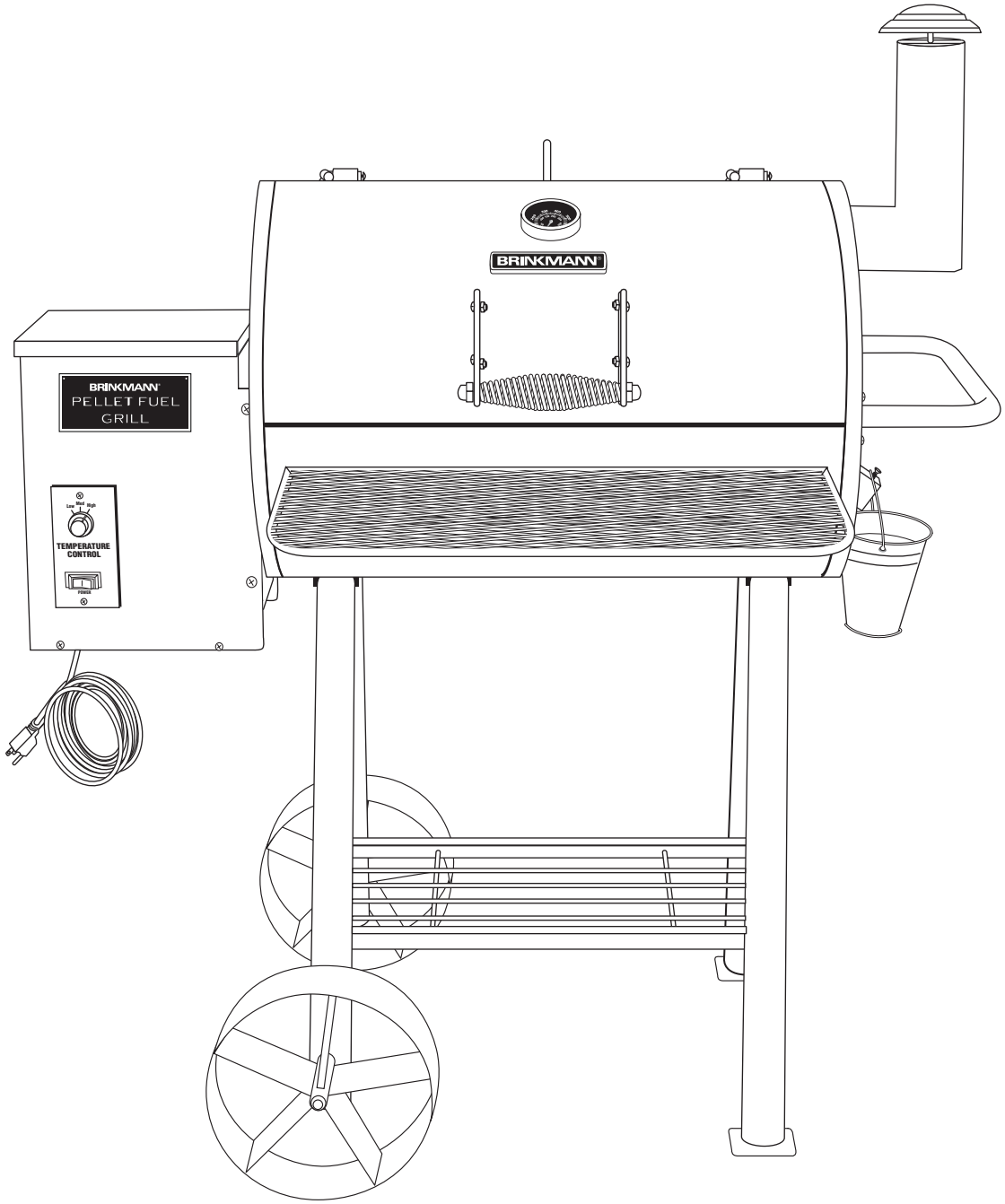
Inserte el estante frontal en los agujeros en la unidad de la parrilla como se muestra en el dibujo.

Paso 13

Cuelgue el recipiente para la grasa en el perno de tope encima del agujero para la grasa.



Brinkmann® 3090 (Armada)



FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:
WWW.BRINKMANN.NET

PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN:
WWW.BRINKMANN.NET

WARRANTY

The Brinkmann Corporation warrants to the original purchaser that the Brinkmann® Pellet Fuel Grill is free from defects due to workmanship or materials for:

One-year: frame, housing, cart, cooking grates, electric heating elements, temperature controller and other related parts

The Brinkmann Corporation's obligations under this warranty are limited to the following guidelines:

- This warranty does not cover grills that have been altered/modified or damaged due to: normal wear, rust, abuse, improper maintenance and/or improper use.
- This warranty does not cover surface scratches, rust or heat damage to the finish, which is considered normal wear.
- The Brinkmann Corporation may elect to repair or replace damaged units covered by the terms of this warranty.
- This warranty extends to the original purchaser only and is not transferable or assignable to subsequent purchasers.

The Brinkmann Corporation requires reasonable proof of purchase. Therefore, we strongly recommend that you retain your sales receipt or invoice. To obtain replacement parts for your Brinkmann® Pellet Fuel Grill under the terms of this warranty, please call Customer Service Department at 800-527-0717. **A receipt will be required. The Brinkmann Corporation will not be responsible for any grills forwarded to us without prior authorization.**

EXCEPT AS ABOVE STATED, THE BRINKMANN CORPORATION MAKES NO OTHER EXPRESS WARRANTY.

THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO THOSE LISTED ABOVE FROM THE DATE OF PURCHASE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

ANY LIABILITY FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM THE FAILURE OF THE BRINKMANN® PELLET FUEL GRILL TO COMPLY WITH THIS WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY IS EXCLUDED. CUSTOMER ACKNOWLEDGES THAT THE PURCHASE PRICE CHARGED IS BASED UPON THE LIMITATIONS CONTAINED IN THE WARRANTY SET OUT ABOVE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

GARANTÍA

The Brinkmann Corporation garantiza al comprador original que la Parrilla de Pellet Combustible de Brinkmann® está libre de los defectos debido a la ejecución o a los materiales para:

Anual: marco, cubierta, carro, rejillas para cocinar, los elementos de calefacción eléctricos, el regulador de temperatura y otras piezas relacionadas

Las obligaciones de The Brinkmann Corporation con respecto a esta garantía se limitan a lo siguiente:

- Esta garantía no cubre parrillas que hayan sido alteradas/modificado o dañadas debido a: uso normal, herrumbre, maltrato, mantenimiento inadecuado y/o uso inapropiado.
- Esta garantía no cubre raspones superficiales o daños térmicos al acabado, considerándose desgaste normal.
- The Brinkmann Corporation puede optar ya sea por reparar o reponer unidades dañadas cubiertas por las condiciones de esta garantía.
- Esta garantía se le extiende solamente al comprador original y no es transferible o asignable a los compradores posteriores.

The Brinkmann Corporation requiere un comprobante razonable de compra. Por consiguiente, recomendamos mucho que guarde su recibo o factura de compra. Para obtener las piezas de repuesto para su Parrilla de Pellet Combustible Brinkmann® bajo las condiciones de esta garantía, llame por favor al Departamento de Atención al Cliente al 1-800-527-0717. **Exigiremos un recibo. The Brinkmann Corporation no se hará responsable por cualquier parrillas que se nos envía sin previa autorización.** La Parrilla de Pellet Combustible Brinkmann® debe ser devuelto al lugar original de su compra para que la unidad sea repuesta.

EXCEPTO COMO SE DECLARÓ ARRIBA, THE BRINKMANN CORPORATION NO DA EXPRESAMENTE NINGUNA OTRA GARANTÍA.

LAS GARANTÍAS IMPLÍCIDAS DE COMERCIALIZACIÓN Y ADECUACIÓN PARA UN PROPÓSITO EN ESPECIAL SE LIMITAN A UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES RELACIONADAS CON LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCIDA, POR LO QUE LA LIMITACIÓN ANTEDICHA PUEDE NO APLICARSE A USTED.

QUEDA EXCLUIDA TODA RESPONSABILIDAD CIVIL POR DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O EMERGENTES DEBIDOS A QUE LA PARRILLA DE PELLET COMBUSTIBLE BRINKMANN® NO CUMPLE CON ESTA GARANTÍA O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCIDA. EL COMPRADOR RECONOCE QUE EL PRECIO DE COMPRA COBRADO SE BASA EN LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN ESTA GARANTÍA PRESENTADA ARRIBA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O EMERGENTES, POR LO QUE LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN ANTERIOR QUIZÁ NO SEA PERTINENTE PARA USTED. ESTA GARANTÍA LE DA DERECHOS LEGALES CONCREOS Y ES POSIBLE QUE USTED TENGA OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO AL OTRO.

©2011 The Brinkmann Corporation
Dallas, Texas 75244 U.S.A.
WWW.BRINKMANN.NET

140-3090-S
0411

Owner's Manual for Model:
Manual del Propietario para el Modelo:
810-3090-S